

# Brutzelfleisch

## Zutaten für 6 Personen (Form ca. 25 x 10 x 7cm):

- 20 Schweineschnitzel  
dünn geschnitten  
(0,5 cm)
- 3 EL Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe  
Paprika, Pfeffer, Salz,  
Chiliflocken
- 20 Scheiben Emmentaler, dick  
geschnitten (0,3 cm)
- 50 g Röstzwiebeln

## Zubereitung:

Die Schweineschnitzel dünn (0,5 cm) schneiden lassen (am besten vom Metzger). Für die Marinade den Knoblauch mit einem Messer leicht andrücken. Olivenöl mit dem Knoblauch und den Gewürzen verrühren und die Schweineschnitzel damit marinieren.

Über Nacht zugedeckt im Kühlschrank durchziehen lassen. Am nächsten Tag die marinierten Schnitzel abwechselnd mit dem Käse in die Auflaufform oder Backform aufrecht schichten.

Nach dem Garen mit selbstgemachten Röstzwiebeln garnieren und genießen.



Im Holzbackofen:  
Bei 270 °C einschießen  
Backzeit: ca. 45 Minuten



Im Elektro-Steinbackofen:  
Oberhitze: 270 °C  
Unterhitze: 180 °C  
Backzeit: ca. 45 Minuten  
Ofen ausschalten



Im Haushaltsbackofen:  
Erst: 250 °C 25 Minuten  
Dann: 180 °C 20 Minuten