

Räuberauflauf

[Aufläufe und Suppen](#), [Hauptgerichte](#)



- 1000 g Schnitzel
- 2 EL Öl
- 2 EL BBQ-Gewürz
- 2 Gemüsezwiebeln
- 500 g frische Champignons
- 200 ml Sahne
- 200 ml Creme Fraiche
- 100 ml Weißwein
- 100 ml Milch
- 1EL Gemüsebrühe
- Pfeffer
- Chilisalز
- 30 g Tomatenmark
- 1 TL Italienisches Gewürz
- 1 Knoblauchzehe
- 100 g Mozzarella
- Bisschen Parmesan
- 30 g Speisestärke
- Pommes Frites nach belieben

Schnitzel in kleine Stücke schneiden und in die leicht geölte [rechteckige Ofenhexe](#) geben.

Öl und BBQ-Gewürz über das Fleisch geben und gut vermischen.

Zwiebeln schälen und mit dem [kleinen Küchenhobel](#) in feine Ringe hobeln. Die Ringe über das Fleisch verteilen.

Die Champignons in Scheiben schneiden anbraten und über die Zwiebeln verteilen.

Sahne, Creme Fraiche, Wein, Milch, Gemüsebrühe, Salz, Pfeffer, Tomatenmark, Italienisches Gewürz, Knoblauchzehe in den Mixtopf des Thermomix geben und 5 Min./100°C/Stufe 2 aufkochen.

Speisestärke hinzufügen und mit 5 Sek./Stufe 6 unterrühren. Danach 2 Min./100°C/Stufe 2 köcheln lassen.

Backofen auf 200°C vorheizen.

Die Soße über die Champignons gleichmäßig verteilen.

Den Mozzarella und Parmesan gleichmäßig über die Soße streuen.

Den Auflauf im Backofen bei 200°C, Ober- und Unterhitze, untere Einlegeschiene, ca. 45 Min. backen.

In der Zwischenzeit die Pommes Frites zubereiten.

Den Auflauf mit Hilfe der [Silikonhandschuhe](#) aus dem Ofen nehmen und auf dem [Kuchengitter](#) abstellen.