

## Schnitzel in pikanter Sauce (für 12 Personen)

### [Gerichte mit Schweinefleisch](#)



- 12 Schnitzel halbieren
- Salz
- Pfeffer
- Chili
- Mehl
- Ei
- 8 Zwiebeln
- 2 gr. Ds geschnittene Pilze
- 3 Be. Crème fraiche
- 300 g Joghurt
- 200 g Miracel Whip
- 2 Be. Sahne
- Basilikum
- 1 TL Oregano
- Worcestersauce

- 2-3 TL Kräuter der Provence

Schnitzel halbieren, mit Salz, Pfeffer, Chili würzen und mit Ei und Semmelmehl panieren.

Das Fleisch in Öl braten und in die rechteckige Ofenhexe legen.

Zwiebeln in Scheiben schneiden und andünsten.

Pilze abtropfen lassen, zu den Zwiebeln geben und kurz dünsten, danach abkühlen lassen.

Crème fraiche, Joghurt, Miracel Whip, Sahne hinzufügen und mit Salz, Pfeffer, Basilikum, Oregano, Worcestersauce und Kräuter der Provence abschmecken.

Die fertige Sauce über das Schnitzelfleisch verteilen.

Mit dem großen Stretch-Fit abdecken und 24 Std. in den Kühlschrank stellen.

Das Fleisch mit Folie abdecken und backen: 200°C, 60 Min.

danach Folie abnehmen

200°C, 30 Min.

Umluftbackofen: lt Hersteller

**Anmerkung:** Man reicht dazu einen frischen Salat, Brötchen, Brot oder Reis, je nach Wunsch.