

# Pfarrer-Schnitzel

## Für 4 Portionen:

4 Nackensteaks	1 große Zwiebel	5 Knoblauchzehen
1 Würfel Rinderbouillon	500 ml Wasser	100 ml Weißwein
Salz, Pfeffer, Lorbeer	Öl, Mehl	

Das Fleisch waschen, trocken tupfen, leicht klopfen, salzen und würzen, leicht in Mehl wenden und in heißem Öl von beiden Seiten scharf anbraten.

Das gebratene Fleisch mit ein paar Lorbeerblättern in eine Auflaufform legen. Das Öl in der Pfanne nicht wegwerfen, sondern darin den in Scheiben geschnittenen Knoblauch und die Zwiebel anbraten.

Wenn der Knoblauch und die Zwiebel angebraten ist, die ganze Fläche der Pfanne mit Mehl bestäuben. Umrühren, mit dem in Wasser gelösten Bouillonwürfel angießen. Kurz köcheln lassen, zum Schluss salzen und würzen.

Die Mischung auf das Fleisch geben.

In den vorgeheizten Backofen schieben und mit Alufolie zugedeckt bei 180°C 45 Minuten backen, gelegentlich Weißwein angießen. Kurz vor dem Ende die Alufolie abnehmen und backen, bis es knusprig ist.

NN am 25. Juli 2025