

Schnitzel im Kirsch-Kartoffel-Topf

Ideal wenn überraschend Freunde vorbeikommen

Was wir einkaufen oder bereits zuhause haben:

- ✓ 4 kleine Schweineschnitzel
- ✓ 35 dag Kirschen
- ✓ 2 große Zwiebel, 60 dag Kartoffeln
- ✓ 1/2 l kräftige Rindsuppe
- ✓ 10 dag Schmelzkäse, 25 dag Camembert (min. 45% Fett)
- ✓ 1/2 Becher Sauerrahm
- ✓ Frischen Thymian und Rosmarin
- ✓ Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Zucker
- ✓ Butterschmalz oder Margarine

Da macht kochen Spaß:

Die gewürfelten Kartoffeln in einer beschichteten Pfanne mit sehr wenig Fett knusprig anbraten. Mit Pfeffer würzen, Rindsuppe zugießen und Kartoffeln gar kochen lassen.

In der Zwischenzeit die Schnitzel mit Salz und Pfeffer würzen und in etwas Butterschmalz auf beiden Seiten anbraten. Dann in eine Auflaufform legen.

In den Bratrückstand der Schnitzel die entsteinten Kirschenhälften geben, schwenken bis sich der Bratrückstand löst. Salzen und mit einer Prise Zucker abrunden. Kirschen auf den Schnitzeln verteilen. Kartoffeln aus der Suppe heben und ebenfalls in die Auflaufform geben. Die verbleibende Suppe mit etwas frischem Thymian und Rosmarin würzen und mit dem Sauerrahm und dem Schmelzkäse binden. Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken.

Sauce über den Auflauf gießen und bei 180 Grad 15 Minuten backen. Den entrindeten Camembert in Scheiben darauf legen und weiter 10 Minuten backen.

Tipp:

Wenn man Gäste hat empfiehlt es sich, statt einer großen Auflaufform, vier kleine Auflaufformen – die zum Tisch serviert werden können – zu verwenden.