



Lammschnitzel mit Brot überbacken

Die angebratenen Lammschnitzel werden abwechselungsweise mit gerösteten Brotscheiben in eine Gratinform geschichtet und an einer Rahmsauce im Ofen überbacken. Das kann man machen, um knapp bemessenes Fleisch zu strecken. Das geröstete Brot bringt aber auch viel feines Aroma in das Ofengericht und ist beileibe nicht nur "Füllmasse", sondern schmeckt zusammen mit dem rahmigen Guss und dem Fleischsaft ausgezeichnet.

Gedämpfte grüne Bohnen passen ausgezeichnet zu diesen Lammschnitzeln.

Zuaten (1 Portion)

180g Lammschnitzel von der Schulter
5 kleine Scheiben Weissbrot vom Vortag
1dl Hühnerbouillon
5cl Vollrahm
1Tl Rauchpaprika oder mildes Paprika
1/2Tl Maizena
Salz und Pfeffer
Bratbutter

Zubereitung

Ofen auf 220° vorheizen.

Rinde von den Brotscheiben wegschneiden. Brotscheiben auf ein trockenes Backblech legen und im Ofen ca. 10 Minuten rösten. Herausnehmen und auskühlen lassen.

Bouillon und Vollrahm zusammen aufkochen, mit Paprika und etwas Pfeffer würzen. Maizena einrühren und ca. 5 Minuten köcheln lassen.

Lammschnitzel beidseitig salzen und pfeffern und in Bratbutter kurz und heiss anbraten (ca. 1 Minute pro Seite). Bratensaft zur Sauce giessen.

Ofen auf 180° einstellen.

Röstbrot und Schnitzel ziegelartig in eine Gratinform einschichten. Mit der Paprika-Rahmsauce übergiessen und 20 bis 25 Minuten überbacken.







