



Elsässer Schnitzel (vom Schwein)

Diesem Rezept stand der Elsässer Flammenkuchen Pate. Statt einen Teig mit Sauerrahm, Zwiebel und Speck zu belegen, besteht der Unterbau aus etwas dickeren Schweinschnitzeln. Es ist kein traditionelles Rezept, aber es entspricht ganz der bodenständigen Elsässer Küche.

Zutaten (2 Portionen)

- 2 Schweinsschnitzel vom Stotzen
(je ca. 180g, 1cm dick)
- 1 Zwiebel
- 50g Speckwürfeli
- 50g Sauerrahm
- Salz und Pfeffer
- Bratbutter

Zubereitung

Schweinsschnitzel salzen, pfeffern, dann kurz und scharf anbraten (ca. 1 Minuten pro Seite). Danach in den Kühlschrank stellen, damit das Fleisch später im Ofen nicht zu schnell durchgart.

Zwiebel halbieren und in Scheiben schneiden (ca. 3-4mm). Zusammen mit den Speckwürfeli ca. 5 Minuten dünsten, ohne dass die Zwiebelstreifen Farbe annehmen. Leicht salzen.

Ofen mit Ober- und Unterhitze auf 220° vorheizen.

Schnitzel in eine Gratinform legen, Sauerrahm darauf verteilen und die Zwiebel mit dem Speck darüber streuen.

Unterhitze ausschalten und die Schnitzel im oberen Drittel des Ofens einschieben. Ca. 15 Minuten überbacken. Sobald der Saft am Boden der Gratinform zu köcheln beginnt, sind die Schnitzel gar. Schnitzel aus dem Ofen nehmen und sogleich anrichten. Lässt man sie zu lange in der Gratinform liegen, trocknen sie dabei aus und werden leicht zäh.

Dazu schmale Nudeln:

Die gekochten Nudeln abschütten, die Pfanne kurz auswaschen und zurück auf die ausgeschaltete Herdplatte stellen. Ca. 15g Butter schmelzen und 2Tl getrocknete Kräuter zugeben, verrühren und kurz ziehen lassen. Nudeln zugeben und mit der "Kräuterbutter" vermischen.





