

## **W i n z e r - S c h n i t z e l t o p f**

### **Zutaten für 4 Personen:**

4 Schweineschnitzel à 125 g  
Salz, Pfeffer  
1 Ei  
ca. 100 g Paniermehl  
2 EL Butter  
3 Zwiebeln  
200 g Schinkenwürfel  
400 g Champignons  
150 ml Weißwein  
250 ml Sahne  
Majoran  
1 ½ EL Mehl  
Beilage: --> Reis

### **Zubereitung:**

Schnitzel halbieren, etwas flach klopfen, mit Salz und Pfeffer würzen. Zunächst in verquirltem Ei und anschließend in Paniermehl wenden.  
Schnitzel in der Butter von jeder Seite ca. 3-4 Minuten goldbraun braten und in eine gefettete Auflaufform geben.  
Zwiebeln in Ringe schneiden und im restlichen Bratfett mit den Schinkenwürfeln anbraten.  
Backofen auf 180 Grad vorheizen.  
Champignons putzen, je nach Größe evtl. halbieren, zugeben, und unter Wenden mitbraten und dann mit Mehl bestäuben.  
Weißwein und Sahne angießen kurz mit Salz, Pfeffer und Majoran abschmecken.  
Pilz-Soße über die Schnitzel geben und ca. zehn Minuten im Ofen überbacken.  
Beilage: Reis

**Bon appé tit!**