rezepte

1. Schweinefleich in Zwiebelsoße

Für 5 Personen + Kinder

1.1. Zutaten

- 2,5 kg große Kartoffeln
- Olivenöl
- Basilikum
- Salz

- Schweinefilets
- Senf
- Schinken

- Maggie Fix für Schnitzel in Zwiebelsoße
- Creme Fin zum kochen
- Chilipulver
- Kreuzkümmel
- Tomatenmark
- Butter, Salz, Pfeffer

1.2. Zubereitung

1. Die Kartoffeln schälen und in Streifen schneiden.
2. Kartoffeln ca. 10 Minuten lang in Salzwasser kochen.
3. Zwiebel würfeln und in Butter goldbraun anbraten.
4. Auflaufform mit Butter einfetten.
5. Die Hälfte der gekochten Kartoffeln einfüllen.
6. Zwiebeln darauf geben.
7. Die Sardinen leicht zerteilen und darübergeben.
8. Die restlichen Kartoffeln dazugeben.
9. Die Eier mit der Kochsahne verrrühren.
10. Mit Salz und Pfeffer würzen.
11. Die Masse über den Auflauf geben.
12. Den Käse darüberreiben.
13. Bei 200°C 40 Minuten lang im Ofen backen.

From:
https://wiki.elfring.ms/ - **wiki.elfring.ms**

Permanent link:
https://wiki.elfring.ms/doku.php/home/rezepte/schweininzwiebelsosse

Last update: **2023/05/20 17:25**