

# Schnitzel-Trilogie

**Portionen = 5**

**Zubereitungszeit: 20 / 25 = 45 Min.**

**Zutaten für das Grundrezept:**

- 5 kleine Schnitzel
- Salz
- etwas Instantmehl
- 2 EL Küchenchef-Öl m. Buttergeschmack

Die Schnitzel flach klopfen, mit dem Steakgewürz, dem jeweiligen Gewürz und Küchenchef-Öl m. Buttergeschmack einreiben, mit wenig Instantmehl bestäuben und in eine mit Küchenchef-Öl m. Buttergeschmack gefettete Auflaufform legen. Für ca. 20 – 25 Minuten bei 180 °Grad im Ofen backen.

**Zutaten für Variante „Hawaii“**

- 1 Dose Kokosmilch
- 100g Kokosraspeln
- 200g frische Ananas (1 dicke Scheibe)
- 2-3 TL Café de Paris

**Grundrezept beachten:** und anschließend die frische Ananasscheibe in kleine Stücke schneiden und obenauf legen. Die Kokosmilch mit den Kokosraspeln verrühren, mit 1 TL Café de Paris und etwas Salz rühren und über die Schnitzel gießen. Beilage: Langkornreis in etwas Rinderbrühe gewürzt mit Café de Paris kochen und dazu servieren oder eines unserer Risotto

**Zutaten für Variante „Hubertus“**

- 200g Sahne
- 250g Champignons
- 2 mittlere Zwiebeln
- 4-5 TL Chimichurri

- 100g geriebener Käse (z.B. Emmentaler)

**Grundrezept beachten:** Zwiebeln und Pilze in Scheiben schneiden, die Sahne mit Chimichurri, Salz, Steakgewürz und dem geriebenen Käse verrühren. Beilage: Bratkartoffeln in Röstzwiebelöl oder Kentucky-Kartoffeln.

#### Zutaten für Variante „Puszta“

- 200g Sahne
- 2 rote Paprika
- [4-5 TL Patatas bravas](#)
- 3 EL geriebener Käse (z.B. Emmentaler oder Bergkäse)

**Grundrezept beachten:** die Paprika in Streifen schneiden, auf die Schnitzel legen. Die Sahne mit dem restlichen Patatas bravas, Salz und Steakgewürzsalz verrühren, darüber gießen und mit dem geriebenen Käse bestreuen. Beilage: [Kentucky-Kartoffeln](#).

---