

# Schnitzelpfanne

12 große Schnitzel  
Salz  
Frisch gemahlener Pfeffer  
Butter oder Margarine  
12 Scheiben Chesterkäse  
1 kg frische Champignons (oder aus der Dose)  
3 Zwiebeln  
250 g geräucherter Speck  
4 Stangen Porree (Lauch)  
750 ml (3/4 l) Sahne  
250 g Schmand  
Paprikapulver  
Currypulver  
2 P. Jägersauce

1. Schnitzel mit Salz und Pfeffer würzen und in Auflaufform schichten.
2. Auf jedes Schnitzel eine Scheibe Käse legen.
3. Speck, Zwiebeln und Pilze in einer Pfanne anbraten und mit Pfeffer würzen. Anschließend über die Schnitzel verteilen.
4. Porree putzen, nur das Weiße in Ringe schneiden und auf die Schnitzel verteilen.
5. Sahne, Schmand und Jägersauce mit Salz, Pfeffer, Paprika und Curry würzen. Über die Schnitzel in der Fettpfanne gießen.
6. Zugedeckt 24 Stunden ziehen lassen
7. Am nächsten Tag die Schnitzelpfanne im Backofen garen bei ca. 180 Grad, Heizluft 160 Grad. Zeit ca. 90 Minuten.