

»Pfaffenschnitzel«

saftig & zart mit leckerer Soße aus dem Ofen

- **5 Schweine-Nackensteaks**
- 1 große Zwiebel
- 5 Knoblauchzehen
- 1 Würfel Rinderbouillon
- 500 ml Wasser
- 100 ml Weißwein
- nach Geschmack Salz, Pfeffer, Lorbeerblatt
- Öl, Mehl
- Auflaufform
- Backofen
- Alufolie

Zubereitung:

Fleisch leicht klopfen, salzen und würzen

Zwiebel halbieren, in Scheiben schneiden, Knoblauchzehen auch in Scheiben schneiden, bereit legen, Backofen auf 180° vorheizen

Steaks in Mehl wenden, in heißem Öl beide Seiten kurz scharf anbraten.

Das angebratene Fleisch und das Lorbeerblatt in eine Auflaufform legen.

Im Öl der heißen Pfanne zuerst die Zwiebel anbraten und nach 3 min den Knoblauch zugeben, beides gesamt 5 min kurz anbraten.

In den 500ml Wasser die Rinderbouillon mit 1 gehäuften EL Mehl auflösen und zu den Zwiebeln und Knoblauch zugeben, kurz unter rühren aufkochen lassen, evtl. mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Sud auf das Fleisch in der Auflaufform geben

Form in den vorgeheizten Backofen schieben und mit Alufolie zugedeckt bei 180°C ca. 45 Minuten backen. 2x mit 50ml Weißwein angießen. Nach ca. 35min Alufolie abnehmen und fertig backen.

Zum Gericht passen Bratkartoffeln und frische Salate

Wiblingen am Tannenplatz

Buchauer Straße 6

89079 Ulm

Tel. 0731 . 48 17 51

Öffnungszeiten

Montag und Mittwoch: 7.00 – 13.30 Uhr

Di, Do und Fr: 7.00 – 18.00Uhr; Sa 7.00-12.30 Uhr

Wiblingen am Pranger

Pranger 1

89079 Ulm-Wiblingen

Tel. 0731 . 94 58 95 98

Öffnungszeiten

Mo-Fr: 7.30-18.00 Uhr

Sa 7.30-12.30 Uhr