

## Räuberfleisch



### **Zutaten**

4 Schweineschnitzel oder Hähnchen, Pute etc.  
1 Paket Champignons, 250 – 500 g, in dünne Scheiben schneiden  
2 Paprikaschote(n), in Streifen schneiden  
1 Pck. Speck, 75 – 100 g, magerer gewürfelter  
2 Gewürzgurke(n), evtl. mehr, in Streifen schneiden  
1 Becher Schmand  
2 EL Tomatenmark  
1 Zwiebel(n)  
2 Zehe/n Knoblauch  
250 ml Brühe  
Tabasco oder Hot Pepper Sauce o.ä.  
Salz und Pfeffer  
Öl  
Paprikapulver, rosenscharf  
evtl. Käse

### **Zubereitung**

Schnitzel mit Salz und Pfeffer würzen und in eine Auflaufform legen.

Zwiebel in einer leicht gefetteten Pfanne anbraten. Speck, Champignons, Gewürzgurke und Paprika dazugeben und ebenfalls kurz anbraten. Dann den gepressten Knoblauch hineingeben, alles mit 250 ml Brühe aufgießen, den Becher Schmand und das Tomatenmark unterrühren. Mit der Hot Pepper Sauce, Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken und die Sauce über die Schnitzel in der Auflaufform gießen. Bei 170 °C Umluft oder 200 ° E-Herd 20 bis 30 Min., je nach Fleisch, überbacken.

Variante für alle Käsefans: etwa 5 Min. vor Ende der Backzeit etwas geriebenen Käse darüber streuen. Dazu passen: Brot, Nudeln, Reis und vieles mehr