

Zutaten für 4-6 Personen:

12 mittelgroße Schnitzel
(am besten Jungrind oder Kalb, es geht aber auch mit klassischen Rindschnitzeln)
1 Zwiebel
2-3 TL Knoblauchpaste oder 2 Knoblauchzehen
2 Gläser (=ca. 700 ml) Gemüsesugo (oder passierte Tomaten bzw. Marinara-Sauce)
1,5 volle Gläser Wasser
1-2 TL Zucker
nach Bedarf noch Salz und Pfeffer

Marinade:

3,5 TL Salz
½ TL Pfeffer
2,5 TL Paprikapulver
1 TL Vegeta (selbstgemacht oder Naturvariante)
4 EL Öl



Zubereitung:

- 1) Zuerst vermischt ihr alle Zutaten für die Marinade und wendet die Schnitzel darin. In jedes massiert ihr die Marinade gründlich ein. Verwendet sie sofort oder bereitet sie vorher zu und stellt sie über Nacht in den Kühlschrank.
- 2) In einer Pfanne erhitzt ihr Öl (Oliven- oder Sonnenblumenöl) und bratet die Schnitzel von beiden Seiten scharf an. Nehmt sie heraus und stellt sie zur Seite. Dann folgt die nächste Tour und ihr fügt dabei noch Öl hinzu, wenn notwendig. Bratet nicht zu viele Schnitzel auf einmal, da sie sonst gedünstet und nicht gebraten werden.
- 3) In den Bratrückstand gebt ihr wieder etwas Öl und schwitzt die Zwiebelwürfel und den Knoblauch an. Löscht alles mit den zwei Gläsern Sugo ab. Dann befüllt ihr eines der Gläser 1 Mal ganz mit Wasser und dann nochmal bis zur Hälfte und gebt das Wasser in die Pfanne. Reduziert die Hitze auf mittlere Stufe (bei mir 5 von 9) und köchelt die Sauce ohne Deckel 5-10 min lang.
- 4) Rührt 1 TL Zucker ein (dieser neutralisiert die Säure der Tomaten) und fügt nach Bedarf Salz und Pfeffer hinzu. Achtung: die Schnitzel sind schon salzig, also übertreibt es nicht!
- 5) Bereitet einen Bräter mit Deckel vor (meiner ist aus Emaille). Auf den Boden legt ihr eine Schicht Schnitzel, darüber verteilt ihr einen Teil der Sauce, dann wieder Schnitzel, wieder Sauce, Schnitzel und schließlich Sauce.
- 6) Gebt den Bräter mit Deckel bei 200 Grad O/U Hitze in den vorgeheizten Ofen. Bratet die Schnitzel ca. 45-60 min lang. Die genaue Dauer hängt von der Fleischsorte- und Dicke ab. Rindschnitzel brauchen mehr Zeit als z.B Kalbschnitzel. Sind sie also nach der Zeit noch nicht weich, fahrt einfach fort.
- 7) Serviert sie zusammen mit Kartoffelpüree, Reis, Polenta oder Nudeln. Guten Appetit!

Sastojci za 4-6 osoba:

12 šnicli srednje veličine
(najbolje su juneće ili teleće a može i sa goveđim)
1 glavica crvenog luka
2-3 kašikice paste od bijelog luka ili 2 čehne
2 staklenke (=ca. 700 ml) gotovog umaka sa povrćem
(alternativno paradajz pirea)
1,5 staklenke pune vode
1-2 kašikice šećera
po potrebi još soli i bibera

Marinada:

3,5 kašikice soli
½ kašikice bibera
2,5 kašikice crvene mljevene paprike
1 kašikica vegete (domaće ili natur)
4 kašike ulja



Priprema:

- 1) U prvom koraku pomiješajte sve sastojke za marinadu pa je utrijajte u šnicle. Možete ih odmah koristiti ili ih dan prije pripremiti i držati u frižideru do upotrebe.
- 2) U tavi zagrijte ulje (maslinovo ili suncokretovo) pa svaku šniclu popržite sa svake strane dok ne poprimi lijepu boju. Zatim ih izvadite i stavite na stranu. Poslije svake ture dodajte još ulja, ako je potrebno. Ne stavljajte previše šnicli od jednom unutra, jer će se inače više kuhati nego pržiti.
- 3) U istu tavu dodajte još ulja pa popržite nasjeckani crveni i bijeli luk. Potom dodajte umak od povrća i vodu (saspite 2 staklenke umaka a zatim istu staklenku napunite 1,5 puta vodom). Smanjite vatru na srednju (5. stepen od 9) i krčkajte 5-10 min.
- 4) Umiješajte kašikicu šećera (ona neutralizira kiselinu od umaka) i po potrebi još soli i bibera. Obratite pažnju da su šnicle već prilično slane pa ne pretjerajte začinjavanjem.
- 5) Pripremite lonac sa poklopcem (ja koristim ovalni emajlirani lonac). Na dno lonca stavite jedan sloj šnicli pa prekrijte umakom, zatim drugi pa umak i gornji sloj pa završite sa umakom.
- 6) Stavite u zagrijanu rernu na 200 stepeni sa poklopcem da se peku 45-60 min. Krajnje vrijeme zavisi od vrste mesa (goveđim šniclama treba više vremena nego junećim ili telećim) i od debljine mesa. Moje su jako tanke pa se nakon 45 min skoro pa raspadaju koliko su mekane. Ako su vaše još tvrde ili žilave, ostavite ih u rerni dok ne postanu mekane.
- 7) Servirajte najbolje uz domaći pire krompir, rižu, palentu ili tjesteninu. Prijatno!