

Allgäuer Käseschnitzel

Zubereitungsanleitung für 4 Schnitzel

Zutaten:

4 Käseschnitzel

2 EL Butter

1/4 Liter süße Sahne

1/4 Liter trockener Weißwein



Zubereitung:

- Butter in einer Form im Backofen zergehen lassen
- Schnitzel hineinlegen und ca. 15 min. bei mittlerer Hitze garen
- anschließend mit Wein und Sahne übergießen und nochmals 15 min. in der Soße simmern lassen
- Soße durch ein Sieb passieren und evtl. mit etwas Soßenbinder binden

Guten Appetit!

SCHUSTER
Die Metzgerei