

Bratkartoffelauflauf mit Schnitzel

Uns war nach etwas Deftigem und in meiner Sammlung hatte ich noch das Rezept [Bratkartoffelauflauf mit Schnitzel](#). Das Ergebnis war so lala...

Ich habe mir den Umweg mit den Pellkartoffeln gespart und ohne Vorkochen direkt [Knusprige Bratkartoffeln nach Muttis Rezept](#) gemacht, das funktioniert sehr gut.

Die gesamte Zubereitung ist recht einfach, aber in Summe mit dem ganzen Vorbraten auch recht langwierig. Vom Geschmack her waren wir vier sehr zwiegespalten, einig waren wir uns bei der Konsistenz des Fleisches, denn es war recht zäh. Bei der der Fleischsorte für die Schnitzel habe ich wohl daneben gegriffen und mit „Schinkenschnitzeln“ uns keinen Gefallen getan. Vielleicht probiere ich es noch einmal mit Schweinefleisch aus der Oberschale aus, aber da noch zig Rezepte darauf warten, gekocht zu werden, steht das Nachkochen von diesem wohl hinten an.



Bratkartoffeln ohne Vorkochen



Die vorgebratenen Schnitzel
auf die Bratkartoffeln
legen ...



und mit der Sauce
übergießen.



So kommt es dann aus dem
Backofen.