

Blechfleisch

Zutaten:

- 1,5 kg Schnitzfleisch geschnitten
- 600 g Hackfleisch
- 3 Gemüsezwiebeln
- 1 Stange Porree
- 4 große Tomaten
- 1 Dose Pilze
- 500 ml Sahne
- 1 Tüte Pfeffersauce
- 1 Tüte Rahmsauce
- Salz
- Pfeffer
- Paprikapulver

Die in Scheiben geschnittenen Zwiebeln auf dem Blech verteilen. Dann das gewürzte Schnitzfleisch und Hack darauflegen. Porree, Tomaten und Pilze über dem Fleisch verteilen und alles für 1,5 Stunden bei 200 °C Ober-Unterhitze im Backofen brutzeln lassen. Die Sahne mit den Saucen vermengen und über das Blech verteilen und weitere 10 Minuten im Ofen verweilen lassen.

