

Rezept (für 3 Personen)

Hubertustopf

1 EL Butterschmalz	In einer großen Pfanne auf großer Flamme erhitzen.
4-5 normale Schweine-Schnitzel	In kleinere Teile halbieren oder dritteln und in zwei Portionen aufteilen, da in eine Pfanne nur die Hälfte reingeht. Man brät also erst die eine Hälfte, dann die andere Hälfte.
Die Schnitzelteile im erhitzten Butterschmalz auf großer Flamme kurz auf beiden Seiten anbraten – pro Seite ca. 1-2 Minuten. Die Schnitzel sollen nur leicht gebräunt sein (vgl. Foto „ Blick in die Küche “).	
Den Bratensatz mit einem kleinen Schuß Wasser loskochen und für später aufheben.	
150g Dörrfleisch gewürfelt	Große Pfanne erhitzen (am besten Teflon-Pfanne). Dörrfleisch hineingeben und auf großer Flamme anbraten. Nach 2 min die Zwiebelwürfel dazu geben, umrühren und beides zusammen weiterbraten bis die Zwiebeln leicht Farbe bekommen (ca. 5 Minuten).
3 Zwiebeln geschält und gewürfelt	
150g gekochten Schinken, kleingeschnitten	Schinken und abgetropfte Pilze zu der Dörrfleisch-Zwiebel-Mischung in der Pfanne geben und alles mischen (vgl. Foto „ Blick in die Küche “).
1 Dose Champignons in Scheiben (400g, 230g Abtropfgewicht)	
In einer feuerfesten Form oder in einem Guß-Bräter die eben bereitete Mischung mit den Schnitzeln abwechselnd in zwei Schichten schichten. Bei einer kleineren Backform können es auch 3 Schichten sein. Beginnen mit der Mischung, dann Fleisch, wieder Mischung, wieder Fleisch, obendrauf zum Schluß noch mal Mischung (vgl. Foto „ Blick in die Küche “).	
2 Becher Sahne	Alles zusammen (am Besten mit einem Schneebesen) verrühren (vgl. Foto „ Blick in die Küche “). Dann darüber gießen (vgl. Foto „ Blick in die Küche “).
1 Becher Schmand	
3 gestrichene EL Maggi-Würzmischung 1 (vgl. Foto „ Blick in die Küche “).	
Bratensatz von vorhin	
Ca. 100g geriebenen Gouda	Darüber streuen (vgl. Foto „ Blick in die Küche “).

Zugedeckt im Kühlschrank 24 Std. ziehen lassen (mindestens aber 5 Stunden)

2 Stunden bei 200° (Gas 4) im **nicht (!)** vorgeheizten Ofen backen. Entweder mit einem passenden Deckel oder die Form mit Alufolie abdecken

Beilagen:

[Spätzle](#)

[Grüner Salat](#)

Gemüse, speziell [Lauchgemüse](#)