

## **Bismarkschnitzel**

### **Zutaten:**

Schweineschnitzel  
Paniermehl  
Ei  
250 ml. Sahne  
500 ml. Ketchup  
Käsescheiben  
Salz  
Paprikagewürz süß

### **Zubereitung:**

Soße vorbereiten: Ketchup mit Sahne und Paprikagewürz vermischen

Schnitzel panieren  
auf einer Seite anbraten, umdrehen, Käsescheibe drauf und Soße drüber

### **Dazu:**

Reis, Spätzle oder sonstige Nudeln

(hinterher fasten;-)