

# Rezept Estragonschnitzel

Sehr schmackhaftes Schnitzelrezept mit dem herrlich duftenden Estragon, ein Genuss nicht nur für den Gaumen.

## Zutaten für 4 Personen:

4 Schweine- oder Kalbsschnitzel  
1 Schale Champignons  
1 bis 2 Becher süße Sahne  
Salz und Pfeffer  
etwas Rinderbrühe  
etwas Weißwein  
Estragon  
1 – 2 EL Butterschmalz

## Zubereitung:

Die Schnitzel werden gewaschen und mit Küchenpapier trocken getupft. Danach werden sie gesalzen und gepfeffert. In einer Pfanne wird Butterschmalz ausgelassen und die Schnitzel darin beidseitig scharf angebraten. Ist dies geschehen, nimmt man die Schnitzel erst einmal heraus.

Die Champignons werden jetzt gewaschen und geputzt, dann in gleichmäßige Scheiben geschnitten.

Anschließend werden sie in dem verbliebenen Fett aus der Pfanne gut gedünstet.

Zum Ablöschen den Weißwein dazu geben. Die Sahne und die Brühe auffüllen, bis die Sauce eine cremig-weiße Farbe annimmt. Jetzt lässt man das Ganze ein wenig einkochen und würzt mit Salz und Pfeffer. Je nach Geschmack kann aber auch mit Zitrone

abgeschmeckt werden. Das Fleisch kommt nun wieder dazu und sollte mindestens 5 Minuten auf kleiner Flamme ziehen. Kurz vor dem Servieren (so ungefähr 5 Minuten vorher) reichlich Estragon in der Hand zerreiben und in die Sauce rühren. Wem die Sauce zu flüssig ist, kann diese auch andicken. Zu diesem herrlichen Gericht passen am Besten Reis oder Kartoffeln.

[Zurück zu den Fleischrezepten](#)