

Rezept Geschnetzeltes

Schnell, lecker, einfach, mit Reis oder Spätzle serviert eine vollwertige Mahlzeit.

Zutaten:

500 g Schweineschnitzel
2 Zwiebeln
300 g Champignons
1 kl. Stück Butter
Salz, Pfeffer
125 ml Gemüsebrühe
125 ml Sahne
Etwas Mehl

Zubereitung:

Die Schweineschnitzel waschen, trockentupfen und mit einem scharfen Küchenmesser in möglichst dünne Streifen schneiden. Die Zwiebeln abziehen und in feine Würfel schneiden. Die Champignons mit einem Küchentuch oder einer kleinen Küchenbürste abreiben und in Scheiben schneiden.

Anschließend etwas Butter in einer Pfann erhitzen und das Fleisch darin, eventuell portionsweise, anbraten. Geschnetzeltes aus der Pfanne nehmen, warm stellen.

Jetzt die Zwiebel in das verbliebene Bratenfett geben und leicht andünsten, die Pilze zugeben und ebenfalls kurz andünsten.

Nun das Fleisch wieder in die Pfanne zurück geben und alles zusammen mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Gemüsebrühe angießen und so bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten garen lassen.

Die Sahne währenddessen mit dem Mehl verrühren, die Mischung

sollte frei von Klümpchen sein.

Die Sahne nach der Kochzeit in das Geschnetzelte einrühren und erneut köcheln lassen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Geschnetzeltes zum Schluss noch einmal mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Reis, Spätzle oder Röstli servieren.

Statt Schwein kann natürlich auch Kalb oder Pute verwendet werden.

Zurück zu den Fleischrezepten