

Rezept Zigeunerschnitzel

Zutaten:

4 Schweineschnitzel oder Kalbsschnitzel
1 Portion Paprikarahmsauce
1 – 3 Knoblauchzehen
1 – 2 Zwiebeln
1 rote Paprikaschote
1 grüne Paprikaschote
1/2 – 1 Glas süßsaure Perlzwiebeln
2 EL Ketchup
1 EL Olivenöl
1 EL Butter
Cayennepfeffer
Salz
frischgemahlener Pfeffer

Zubereitung:

Perlzwiebeln abseihen und mit Wasser durchspülen.
Die Paprika schälen und in Streifchen schneiden.

Den Knoblauch schälen und Feinwiegen.
Die Zwiebel schälen und Feinhobel.

Alle Gemüse im Fett leicht Farbe nehmen lassen.
Mit der Paprikarahmsauce aufgießen.
Die Perlzwiebel und Ketchup zugeben, würzen.

In einer anderen Pfanne das Fleisch braten, würzen und

herausnehmen und mit der Sauce den Bratenfond lösen, mehrmals aufwallen lassen.

Abschmecken.

Zurück zu den Fleischrezepten