

Rezept

Champignongeschnetzeltes

Ein Rezept von Champignongeschnetzeltes, am 03.10.2023

Zutaten

400 g Schweineschnitzel	2 EL Mehl
Salz	Pfeffer
1 TL Paprikapulver	1 Zwiebel
300 g Champignons	1 1/2 EL Öl
400 ml Brühe	2 EL Zitronensaft
4 EL Sahne	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Schnitzel in 1 cm breite Streifen schneiden.

2. Mehl, 1 TL Salz, etwas Pfeffer und 1 TL Paprikapulver in einen Gefrierbeutel geben und mischen. Fleisch dazugeben und alles kräftig schütteln, bis das Fleisch rundherum mit Mehl bepudert ist.

3. Zwiebel schälen und klein würfeln. Champignons mit einer Bürste oder einem Tuch abreiben und in dünne Scheiben schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin glasig dünsten. Fleisch dazugeben und bei starker Hitze rundherum anbraten.

4. Champignons in die Pfanne geben und 3 Min. kräftig mitbraten. Mit der Brühe ablöschen und alles 10 Min. leicht köcheln lassen.

5. Zum Schluss mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken und die Sahne unterrühren.