

Rezept

Geschnetzeltes in Pfefferrahm

Ein Rezept von Geschnetzeltes in Pfefferrahm, am 26.04.2024

Zutaten

1 Bund Frühlingszwiebeln	10-15 Zweige Zitronenthymian
500 g Schweineschnitzel (z. B. aus der Nuss)	1 EL Butterschmalz
Salz	Zitronenpfeffer
2 TL Mehl	200 ml Fleischbrühe
100 g Sahne	4 EL eingelegter grüner Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 255 kcal

Zubereitung

1. Die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und schräg in feine Ringe schneiden. Den Zitronenthymian waschen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen oder von den Stielen streifen.
2. Das Schweineschnitzel nach Belieben kalt abwaschen, auf jeden Fall gut trocken tupfen. Quer zur Faser in schmale Streifen schneiden. Das Butterschmalz in einer Pfanne oder im Wok stark erhitzen, das Fleisch darin portionsweise rundherum 1/2-1 Min. goldbraun anbraten. Mit Salz und Zitronenpfeffer würzen und mit einem Schaumlöffel herausnehmen.
3. Die Frühlingszwiebeln im Bratfett in der Pfanne oder im Wok andünsten. Das Mehl darüberstreuen und kurz anschwitzen. Die Brühe angießen und den Bratensatz unter Rühren lösen. Bei starker Hitze 2-3 Min. einkochen lassen. Dann die Sahne einrühren und auch diese ca. 2 Min. einkochen lassen.
4. Den Zitronenthymian und den grünen Pfeffer einrühren, dann das Fleisch wieder in die Pfanne oder den Wok geben. Noch kurz durchgaren, dann herzhaft abschmecken und sofort servieren.