Rezept

Geschnetzeltes mit Zuckerschoten

Ein Rezept von Geschnetzeltes mit Zuckerschoten, am 25.05.2025

Zutaten

300 g	Schweineschnitzel
	Salz
	1-2 TL mildes Currypulver
1 EL	Butter
2 EL	Mandelblättchen
2 EL	Mehl
	Pfeffer
250 g	Zuckerschoten
300 ml	Hühnerbrühe
	2-3 EL Sahne

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 470 kcal

Zubereitung

1. Schnitzel kalt abspülen und trockentupfen, in etwa 1 cm breite Streifen schneiden. Mehl, 1 TL Salz, etwas Pfeffer und das Currypulver in einem Gefrierbeutel mischen. Fleisch dazugeben und kräftig schütteln, bis das Fleisch bepudert ist.

2. Zuckerschoten waschen und putzen. Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen, Fleisch darin rundum kräftig anbraten. Beginnt es anzusetzen, Brühe zugeben und 5 Min. köcheln lassen.

3. Die Zuckerschoten zugeben, 5 Min. mitköcheln lassen. Mandeln in einer Pfanne ohne Fett rösten, bis sie duften. Zum Schluss die Sahne unter das Geschnetzelte rühren und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Mandelblättchen bestreuen.