

Rezept

Jägerschnitzel asiatisch

Ein Rezept von Jägerschnitzel asiatisch, am 22.09.2023

Zutaten

450 g gemischte Pilze (z. B. Shiitake, Egerlinge, Champignons)	je 1 kleine rote und gelbe Paprikaschote
4 Schweineschnitzel (à ca. 150 g)	1 Bund Frühlingszwiebel
Pfeffer	Salz
200 ml Gemüsebrühe	3 EL Rapsöl
2 EL Erdnusscreme »crunchy«	200 ml ungesüßte Kokosmilch
1 TL Sambal oelek	3 EL Sojasauce

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN 40 MIN. | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 460 kcal

Zubereitung

1. Pilze putzen, abreiben und halbieren. Shiitake auch entstielen und vierteln. Paprikaschoten vierteln, entkernen, waschen und in feine Streifen schneiden. Die Frühlingszwiebeln putzen und waschen. Weiße und hellgrüne Teile in feine Ringe schneiden, dunkelgrüne Teile ebenfalls in Ringe schneiden und beiseitelegen.
2. Schnitzel trocken tupfen, quer halbieren und flach streichen, salzen und pfeffern. 2 EL Öl in einer großen Pfanne erhitzen, die Schnitzel darin von jeder Seite 1-2 Min. anbraten. Schnitzel herausnehmen und in Alufolie wickeln.
3. Übriges Öl in der Pfanne erhitzen, Pilze, Paprika und helle Frühlingszwiebeln darin bei starker Hitze 5 Min. unter Rühren anbraten. Brühe und Kokosmilch dazugießen. Erdnusscreme einrühren, unter Rühren bei mittlerer Hitze 5 Min. einkochen lassen. Sauce mit Sojasauce und Sambal oelek würzen. Schnitzel in der Sauce kurz erwärmen. Mit Frühlingszwiebelgrün bestreut servieren.