

Rezept

Kapern-Geschnetzeltes

Ein Rezept von Kapern-Geschnetzeltes, am 19.04.2024

Zutaten

1 Gläschen Kapern (60 g Inhalt)	1/2 Bund Schnittlauch
1/2 unbehandelte Zitrone	250 g Zwiebeln
2 EL Butterschmalz	500 g Schnitzfleisch
300 ml Brühe (Instant)	150 g Schmand
2 TL körniger Senf	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 300 kcal

Zubereitung

1. Kapern abtropfen und nach Belieben hacken. Schnittlauch waschen, in feine Ringe schneiden. Zitrone mit dem Sparschäler dünn abschälen, Schale in sehr feine Streifen schneiden.
2. Zwiebeln schälen, würfeln, in 1 EL Butterschmalz in 8-10 Min. langsam goldbraun und weich schmoren. Inzwischen das Fleisch in Streifen schneiden.
3. Zwiebeln aus der Pfanne nehmen, den Rest Butterschmalz erhitzen, das Fleisch darin anbraten, bis es leicht bräunt. Mit der Brühe ablöschen, Zitronenschale dazugeben, zugedeckt 10 Min. schmoren.
4. Schmand und Kapern in die Sauce rühren. Mit Zitronensaft, Senf, Salz und Pfeffer abschmecken, mit Schnittlauch bestreut servieren. Reis passt gut dazu.