Rezept

Pfaffenschnitzel in pikanter Sauce

Ein Rezept von Pfaffenschnitzel in pikanter Sauce, am 20.05.2025

Zutaten

4	Rinderschnitzel (dünne Hüftsteaks à 150 g)
3 EL	Öl
2	Zwiebeln
300 ml	Rinderfond (aus dem Glas)
	Salz
	Tabascosauce
2 EL	mittelscharfer Senf
2	Knoblauchzehen
2 EL	Mehl
2 EL	Sahne
	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 485 kcal

Zubereitung

1. Die Schnitzel trockentupfen und leicht klopfen. Senf mit 1 EL Öl verrühren. Knoblauch schälen und dazupressen, die Schnitzel damit bestreichen. Die Zwiebeln schälen und in dünne Scheiben schneiden.

---

2. Erst eine Pfanne und dann 2 EL Öl stark erhitzen. Die Schnitzel in Mehl wenden und pro Seite ca. 2 Min. braten, aus der Pfanne heben. Die Zwiebelscheiben im Bratfett goldbraun rösten. Den Fond angießen und etwas einkochen lassen. Die Sahne einrühren und die Sauce mit Salz, Pfeffer und Tabasco pikant abschmecken. Die »Pfaffenschnitzel« in die Sauce legen und kurz heiß werden lassen.