

## Rezept

# Pilz-Geschnetzeltes

Ein Rezept von Pilz-Geschnetzeltes, am 25.04.2024

## Zutaten

<b>500 g</b> Schweineschnitzel	Salz
Pfeffer	<b>250 g</b> Zwiebeln
<b>750 g</b> gemischte Zuchtpilze	<b>2</b> Stängel Salbei
3-5 Knoblauchzehen	<b>4 EL</b> Olivenöl
<b>200 g</b> Sahne	<b>2 EL</b> grobkörniger Senf

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 430 kcal

## Zubereitung

1. Fleisch in feine Streifen schneiden, salzen und pfeffern. Zwiebeln schälen und in dünne Spalten schneiden. Pilze putzen, evtl. halbieren. Salbei waschen und trocknen, die Blätter abzupfen. Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden.

---

2. 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Fleisch darin kräftig anbraten, herausnehmen. Übriges Öl erhitzen, Zwiebeln, Knoblauch, Pilze und Salbei darin ca. 5 Min. anbraten. Mit Sahne ablöschen und bei mittlerer Hitze in 5-10 Min. dicklich einköcheln lassen. Senf einrühren, Fleisch wieder zugeben, erwärmen, salzen und pfeffern und ca. 5 Min. ziehen lassen. Dazu passen Petersilienkartoffeln.