Rezept

Schnitzelstreifen mit Pilzsauce

Ein Rezept von Schnitzelstreifen mit Pilzsauce, am 12.10.2024

Zutaten

1	kleiner Zweig Rosmarin
200 g	Zucchini
	Jodsalz
	Rosenpaprikapulver
100 g	Champignons
200 g	Schweineschnitzel
300 g	Kartoffeln
2 EL	Olivenöl
	Pfeffer
200 ml	Reisdrink
1	Zwiebel
1 TL	Kartoffelstärke

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 350 kcal

Zubereitung

1. Rosmarin waschen, trocknen und die Nadeln fein hacken. Kartoffeln waschen, schälen und in kleine Würfel schneiden. Zucchini waschen, putzen, längs halbieren und in dünne Scheiben schneiden.

2. In einem Topf 1 EL Öl erhitzen und die Kartoffeln darin anbraten. Die Zucchini einstreuen und mit Rosmarin, Salz, Pfeffer und Rosenpaprika würzen. 100 ml Reisdrink zugießen und das Gemüse zugedeckt bei schwacher Hitze 35 Min. garen.

3. Die Champignons trocken abreiben, putzen und in Streifen schneiden. Die Zwiebel schälen und fein hacken. Das Fleisch flach klopfen. In einer Pfanne 1 EL Öl erhitzen und das Fleisch darin von beiden Seiten kurz anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Herausnehmen und warm stellen.

4. Die Zwiebel im Bratfett glasig dünsten. Die Pilze einrühren und mitdünsten. 100 ml Reisdrink angießen. Die Stärke mit etwas Wasser verquirlen und zugießen. Aufkochen und bei schwacher Hitze 5 Min. einkochen lassen. Die Sauce mit Salz und Pfeffer würzen. Das Fleisch in Streifen schneiden. Mit der Pilzsauce und dem Gemüse servieren.