

Rezept

# Schweineschnitzel in Paprikarahm

Ein Rezept von Schweineschnitzel in Paprikarahm, am 24.02.2024

## Zutaten

2	Zwiebeln	2	Stängel Petersilie
4	Schweineschnitzel (je etwa 150 g)		Salz
	Pfeffer	2 TL	edelsüßes Paprikapulver
2 EL	Butter	2 TL	Öl
	1/8 l Fleischbrühe	150 g	Sahne
	1/2-1 TL rosenscharfes Paprikapulver		

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 345 kcal

## Zubereitung

1. Die Zwiebeln schälen und in ganz feine Ringe schneiden. Petersilie abbrausen und trockenschütteln, Blättchen abzupfen und fein hacken. Schnitzel leicht klopfen, auf beiden Seiten mit Salz, Pfeffer und edelsüßem Paprikapulver würzen.
2. Butter und Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln dazugeben und unter Rühren bei mittlerer Hitze etwa 5 Minuten dünsten. Zur Seite schieben, die Schnitzel ins Fett legen und auf beiden Seiten kurz anbraten, salzen. Die Brühe und die Sahne angießen, die Schnitzel etwa 5 Minuten zugedeckt bei schwacher Hitze schmoren. Schnitzel auf vorgewärmte Teller legen.
3. Petersilie unter die Sauce rühren. Mit Salz, Pfeffer und Rosenpaprika würzen und auf den Schnitzeln verteilen.