

Kochen mit Klaus

Geschnetzeltes mit Lauch & Champignons

Zutaten: (Für 4-5 Personen)

- 600 g Schweineschnitzel, Mehl, 1 Zwiebel, 3 Knoblauchzehen, Salz,
- Pfeffer, 250 g Champignons, 1 Stange Lauch, 300 ml Cremefine,
- 1 Pck. Fix für Züricher Geschnetzeltes, 250 ml Fleischbrühe, Butter,
- Currypulver, 2 EL TK-Petersilie

Zubereitung:

1. Fleisch waschen, trockentupfen u. in schmale Streifen schneiden, in eine Gefriertüte geben, mit Mehl bestäuben u. durchschütteln. Zwiebel u. Knoblauch abziehen, fein würfeln. Lauch waschen, in Ringe schneiden. Pilze putzen u. in Scheiben schneiden.



2. 3 EL Butter in einer Pfanne zerlassen, Fleisch darin scharf anbraten, herausnehmen, salzen u. pfeffern. Zwiebeln, Knoblauch, Lauch u. Pilze in Butter dünsten. Cremefine u. Brühe zugießen, Fix einrühren, aufkochen. Fleisch zugeben u. erwärmen.



3. Mit Salz, Pfeffer u. Currypulver abschmecken, Petersilie unterheben u. Geschnetzeltes zu der Beilage servieren.



Tipp des Chaoten: Dazu Reis oder „Klausis Knöpfle“ reichen.

