

Kochen mit Klaus

Paprika-Rahm Schnitzel

Zutaten: (Für 3-4 Personen)

- 600 g Schweineschnitzel, 2 Zwiebeln, 4 Knobizehen, 2 rote Paprika,
- Salz, Pfeffer, Paprikapulver, 1 Pck. Fix f. Paprika-Rahm-Schnitzel,
- ½ rote Chili, TK-Schnittlauch & Petersilie, 250 ml Cremefine,
- 150 ml Milch, 2 EL helle Sauce, Butter

Zubereitung:

1. Paprika entkernen, waschen u. grob würfeln. 1 Zwiebel u. Knoblauch fein würfeln. Übrige Zwiebel achteln. Chili fein hacken. Fleisch waschen, trockentupfen u. mit Pfeffer würzen.



2. Fleisch in heißem Fett beidseitig braten, herausnehmen, mit Salz u. Paprikapulver würzen u. in eine Auflaufform legen. Zwiebeln, Knoblauch u. Chili im verbleibenden Bratfett (evtl. noch Fett zugeben) anbraten. Paprika zufügen, 5 Min. mitdünsten. Mit Salz, Pfeffer u. Kräutern würzen. Alles auf den Schnitzeln verteilen.



3. Beutelinhalt mit heller Sauce, Cremefine, Milch u. Paprikapulver vermengen u. über die Schnitzel gießen. Im vorgeheizten Ofen bei 200°C ca. 30 Min. backen.



Tipp des Chaoten: Dazu Nudeln oder Reis servieren.



Erstellt von Klaus am 22.02.2013