

Kochen mit Klaus

Pilz-Schnitzelpfanne

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 500 g Schweinegeschnetzeltes, 1 Zwiebel, 3 Knobizehen, Pfeffer,
- Salz, 400 g braune Champignons, 200 ml Sahne, Paprikapulver,
- 1 Pck. Fix für Züricher Geschnetzeltes, 150 ml Weißwein, Butter,
- Saucenbinder, TK-Petersilie & Schnittlauch

Zubereitung:

1. Gemüse putzen. Zwiebel u. Knobi fein würfeln. Pilze je nach Größe in Scheiben oder Spalten schneiden.



2. Fleisch in heißem Öl anbraten, mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver würzen u. herausnehmen. Zwiebeln u. Knobi im Bratfett glasig dünsten. Pilze zugeben u. mitdünsten. Mit Sahne ablöschen. Fix einrühren u. mit Wein verlängern. Fleisch zugeben u. abgedeckt für 10 Min. mit kleiner Hitze köcheln lassen.



3. Mit Salz u. Pfeffer abschmecken, mit Saucenbinder dicken u. Kräuter unterheben.



Tipp des Chaoten: Dazu Bandnudeln oder Reis servieren.

