

Kochen mit Klaus

Schnitzel in Waldpilzrahmsauce

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 600 g Schweineschnitzel, 1 Zwiebel, 3 Knobizehen, 300 g Steinpilze,
- 50 g getr. Waldpilze, Salz, Pfeffer, 200 ml Sahne, 250 g Fleischbrühe
- 1 Pck. Fix für Waldpilz-Rahm Geschmetzeltes, 2 EL helle Sauce,
- 100 ml Weißwein, Saucenbinder, TK-Petersilie & Schnittlauch

Zubereitung:

1. Waldpilze für 2 Stunden in 250 ml warmen Wasser einweichen. Zwiebel u. Knobi fein würfeln. Steinpilze putzen u. in Scheiben schneiden. Schnitzel waschen u. trocken tupfen.



2. Schnitzel in heißem Öl beidseitig braun braten, salzen u. pfeffern u. herausnehmen. Zwiebeln u. Knobi im Bratfett glasig dünsten. Steinpilze zugeben u. mitdünsten. Eingeweichte Waldpilze abgießen (Sud auffangen) u. zufügen. Einige Min. mitdünsten, dann mit Sahne u. Brühe ablöschen. Fix u. helle Sauce einrühren, mit Wein u. Pilzsud verlängern. Schnitzel 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 Röstis servieren.



Erstellt von Klaus am 14.09.2015