

Kochen mit Klaus

Schnitzelstreifen in Senfsahnesauce

Zutaten: (Für 4-5 Personen)

- 600 Schweineschnitzel, 1 Zwiebel, 2 Knobizehen, Öl, Salz, Pfeffer,
- Paprikapulver süß, je 1 EL mittelscharfer u. Djon-Senf, TK-Erbsen,
- 250 ml Cremefine, 1 Pck. helle Sauce, 100 ml Weißwein,
- Petersilie, Schnittlauch

Zubereitung:

1. Zwiebeln in halbe Ringe, Knobi in feine, Cremefine mit Senf verrühren, salzen u. pfeffern. Schnitzel in Streifen schneiden.



2. Fleisch in heißem Öl braun braten, salzen u. pfeffern u. herausnehmen. Zwiebeln u. Knobi im Bratfett glasig dünsten, Paprikapulver unterrühren. Senfsauce zugießen, helle Sauce einrühren u. aufkochen. Mit Wein ablöschen u. 10 Min. köcheln lassen.



3. Fleisch u. TK-Erbsen nach Belieben zugeben, erwärmen (evtl. noch binden). Mit Salz, Pfeffer u. Kräutern würzen.



Tipp des Chaoten: Dazu Spätzle servieren!

