Kochen mit Klausi

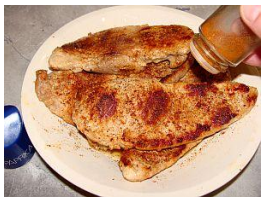
Zigeunerschnitzel mit Reis (🌶)

Zutaten: (Für 4-5 Personen)

- 600 g Schweineschnitzel, 2 Zwiebeln, 3 Knobizehen, Pfeffer, Salz, Öl,
- 250 g Paprika-Mix, 250 g Champignons, 100 g geröst. Paprika (Glas),
- Rotwein, Paprikapulver, 3 EL Tomatenmark, 250 ml Fleischbrühe,
- je 1 EL scharfe & milde Paprikacreme, 500 ml Zigeunersauce,
- Weinbrand, Petersilie, Saucenbinder, Langkornreis

Zubereitung:

1. Gemüse putzen. 1 Zwiebel u. Knobi fein würfeln, übrige Zwiebel achteln. Frisch Paprika in Streifen, geröstete in Würfel schneiden, Pilze vierteln.



2. Schnitzel in heißem Öl scharf anbraten, herausnehmen, mit Salz, Pfeffer u. Paprikapulver würzen. Zwiebeln u. Knobi im Bratfett glasig dünsten. Paprika u. Pilze. mitbraten. Tomatenmark u. Paprikacreme mitbraten. Mit 100 ml Wein u. Brühe ablöschen. Zigeunersauce einrühren. Geröstete Paprika mit Kräutern unterheben.

3. Reis mit doppelter Menge Wasser u. 1 TL Salz zum Kochen bringen, auf kleiner Hitze abgedeckt quellen lassen bis der Reis gar ist. Schnitzel zur Sauce geben u. 20 Min. abgedeckt köcheln lassen. Mit Binder dicken u. Salz, Pfeffer u. Weinbrand abschmecken.

Tipp des Chaoten: *Mit Petersilie & Chili garniert servieren.*

Erstellt von Klausi am 17.09.2016