

Kochen mit Klaus

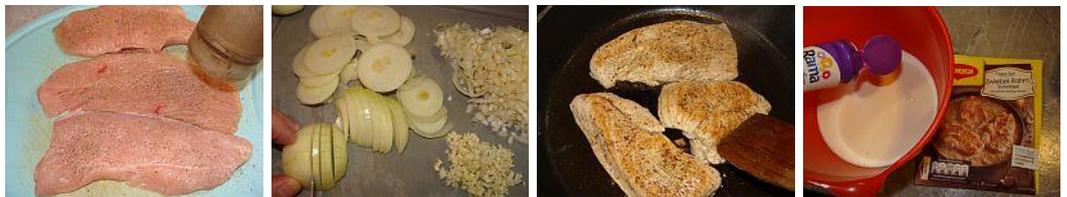
Zwiebel-Rahm-Schnitzel

Zutaten: (Für 3-4 Personen)

- 500 g Putenschnitzel, 5-6 Zwiebeln, 2 Knobizehen, Öl, Pfeffer, Salz,
- 1 Pck. Fix f. Zwiebel-Rahm Schnitzel, 250 ml Cremefine, 150 ml Milch
- 80 ml Weißwein, 1 Pck. Bresso, Petersilie & Schnittlauch

Zubereitung:

1. Pute waschen, trockentupfen, salzen u. pfeffern. 1 Zwiebel u. Knobi fein würfeln. Restl. Zwiebeln in halbe oder ganze Ringe schneiden.



2. Putenschnitzel kurz beidseitig scharf in heißem Öl anbraten u. beiseite legen. Fix in Cremefine einrühren. Zwiebeln im Bratfett braun dünsten, Knobi kurz mitdünsten, mit angerührter Sauce ablöschen, Bresso einrühren u. aufkochen. Mit Wein verlängern, mit Salz u. Pfeffer würzen, Petersilie einrühren.



3. Putenschnitzel wieder zugeben u. erwärmen.



Tipp des Chaoten: Dazu Röstis reichen. Klasse!

