

Paprika-Schnitzel

Für 4 Personen:

4 Zwiebeln	2 rote Paprika	500 g Champignons
6 EL Öl	6 EL Mehl	3 EL Tomatenmark
150 ml trockener Weißwein	300 ml Gemüsebrühe	Salz
1 TL Edelsüßpaprika	$\frac{1}{2}$ TL Chilipulver	$\frac{1}{2}$ TL Cayennepfeffer
8 Schweineschnitzel (à 80 g)	Pfeffer	

Zwiebeln schälen und würfeln. Paprika putzen, waschen und in Streifen schneiden. Champignons putzen und in Scheiben schneiden. 2 EL Öl in einem Bräter erhitzen. Zwiebelwürfel darin andünsten.

Paprika und Champignons zufügen, 3 Minuten braten. 2 EL Mehl und Tomatenmark zufügen, anschwitzen. Mit Wein ablöschen und einköcheln lassen. Dann Brühe zugießen und 10 Minuten köcheln. Soße mit Salz, Paprikapulver, Chilipulver und Cayennepfeffer würzen.

Schnitzel waschen, trocken tupfen und flach klopfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Schnitzel in 4 EL Mehl wenden. 4 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Schnitzel darin unter Wenden 6 Minuten braten.

Schnitzel und Soße auf einer Platte anrichten. Dazu schmecken Kroketten.

NN am 11. September 2024