

Geschnetzeltes mit Bärlauch und Pilzen

300 g Schweineschnitzel (Oberschale)	3 - 4 Zwiebeln, mittelgroß	200 g Champignons
1 Bund Bärlauch	1 Zitrone	350 ml Weißwein
250 ml Sahne	Pflanzenöl	Salz, schwarzer Pfeffer

Die Zwiebeln schälen und in feine Streifen schneiden. Die Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Den Bärlauch waschen, trocken tupfen und ebenfalls fein schneiden.

Die Schweineschnitzel in breite Streifen schneiden, mit Salz würzen und leicht einölen. Schnitzel nach und nach in einer großen, beschichteten Pfanne anbraten. Die fertigen Schnitzel zur Seite legen.

Die Pfanne anschließend mit einem feuchten Küchentrepp ausreiben, zurück auf den Herd stellen, die Zwiebelstreifen mit einem kleinen Schuss Pflanzenöl glasig anschwitzen, mit dem Weißwein ablöschen und einkochen lassen. Dann das Fleisch wieder zurück in die Pfanne zu den Zwiebeln geben, die Champignons unterrühren, mit der Sahne bedeckt auffüllen und bei schwacher bis mittlerer Hitze, unter gelegentlichem Rühren leicht einkochen lassen. Zuletzt den Bärlauch unterheben und das Geschnetzelte mit Salz, Pfeffer und einigen Spritzern Zitronensaft abschmecken.

Als Beilagen zum Bärlauchgeschnetzeltem passen Kartoffelbrei oder Nudeln.

Alexander Herrmann am 03. Mai 2022