

Rahmgeschnetzeltes

Das vielseitige Rahmgeschnetzelte kann mit wechselnden Beilagen serviert werden. Für das Rezept eignen sich ferner verschiedene Fleischsorten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 50 min



Zutaten

760 g	Schweinefleisch
260 g	Gemüse (gekocht und nach Belieben)
1 Stk.	Zwiebel
1 TL	Kapern
1 TL	Sardellenpaste
200 ml	Sauerrahm
0.5 EL	Mehl (bei Bedarf)
1 Spritzer	Zitronensaft
50 ml	Weißwein
200 ml	Geflügelsuppe
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 EL	Butter (zum Braten)
1 EL	Öl (zum Braten)
1 Bund	Kräuter (zum Garnieren)

Zubereitung

1. Ein **Rahmgeschnetzeltes** ist preiswert und lecker zugleich. Hierfür zuerst das Fleisch in gleichmäßige Streifen schneiden und anschließend pfeffern und salzen. Die abgepellten Zwiebeln und die Kapern in feine Würfel schneiden, die Pfefferkörner mithilfe eines Messers zerdrücken.

2. Jetzt Öl in einer großen Pfanne erhitzen und das Fleisch kurz und kräftig anbraten. Es sollte innen noch etwas rosa sein. Nun das Fleisch aus der Pfanne nehmen, mit Alufolie abdecken und warm halten.
3. Zu dem Bratensaft Butter und die Zwiebelwürfel beifügen und hell anschwitzen. Dann die Sardellenpaste und die Kapernstücke untermengen und mit Weißwein und Zitronensaft ablöschen. Die Mischung kurz aufkochen lassen, dann mit der Suppe auffüllen und erneut aufkochen lassen.
4. In der Zwischenzeit den Rahm mit Mehl glatt rühren, in die Sauce geben und unter ständigem Rühren einkochen lassen. Je nach Geschmack Gemüse hinzufügen und erneut abschmecken. Jetzt das Fleisch hineingeben und das Ganze nochmal kurz erwärmen. Zum Schluss auf vorgewärmte Teller geben und mit gehackten Kräutern dekorieren.

Tipp

Als Beilage für das Rahmgeschnetzelte passen Spätzle sehr gut.