

Champignon-Schnitzel mit Reis

In diesem Rezept werden die Champignon-Schnitzel mit Reis nicht wie traditionell mit Kalbsschnitzel, sondern mit Schweineschnitzel zubereitet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 35 min

Gesamtzeit: 55 min



Zutaten

4 Stk.	Schweinsschnitzel
	Salz und Pfeffer
4 EL	neutrales Pflanzenöl
1 Stk.	Zwiebel
300 g	Champignons
200 ml	Brühe
2 TL	Petersilie gehackt
2 TL	Mehl
100 ml	Schlagobers
	Kräutersalz

Zubereitung

1. Für die schmackhaften **Champignon-Schnitzel mit Reis** solltest du zuerst eine Zwiebel klein hacken und die geputzten Champignons in Scheiben schneiden. Die Schnitzel mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Erhitze 2 Esslöffel Öl in einem Topf und schwitze die Zwiebel darin an, gib die Champignons hinzu und brate sie, bis keine Flüssigkeit mehr da ist.
3. Brate das Fleisch in einer weiteren Pfanne mit 2 Esslöffel Öl von beiden Seiten an und gib es anschließend zu den Champignons. Löse den Bratensatz mit der Brühe von der Pfanne und gieße ihn über das Fleisch. Lass alles zugedeckt etwa 20 Minuten bei mittlerer Hitze dünsten.

4. In der Zwischenzeit das Reis nach Packungsanleitung garen.
5. Rühre dann das Mehl mit einem Teesieb für die Sauce ein. Gieße alles mit Schlagobers auf und füge die frisch gehackte Petersilie hinzu. Koche alles nochmals auf und schmecke nochmals mit Kräutersalz und Pfeffer ab. Serviere die Champignon-Schnitze mit Reis auf Teller, guten Appetit!

Tipp