

Champignonschnitzel mit Frühlingszwiebeln

Dieses leckere Rezept für Champignonschnitzel wird mit frischen Frühlingszwiebeln zubereitet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

4 Stk.	Schnitzel (vom Schwein)
300 g	Champignons
4 Stk.	Frühlingszwiebeln
2 EL	Petersilie
1 EL	Mehl
2 EL	Butter
200 ml	Rindsuppe
150 ml	Schlagobers
1 Schuss	Zitronensaft
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
2 EL	Öl

Zubereitung

1. Für das **Champignonschnitzel** zuerst die Frühlingszwiebeln waschen, trocknen, putzen und klein hacken. Anschließend die Champignons putzen und in dünne Scheiben schneiden. Die Frühlingszwiebeln mit den Champignons vermischen und mit etwas Zitronensaft beträufeln.
2. Es ist empfehlenswert, die Schnitzel an den Rändern etwas einzuschneiden, sodass sie sich beim Braten nicht wölben. Das Fleisch bei Bedarf flachklopfen und etwas salzen und pfeffern. Zwei Esslöffel Öl in der Pfanne erhitzen und die Schnitzel beidseitig kräftig anbraten. Anschließend das Fleisch aus der Pfanne nehmen und in Alufolie warmhalten.
3. Nun die Butter in die Pfanne geben und die Frühlingszwiebeln langsam anschwitzen. Jetzt die

Champignons zugeben und kurz erwärmen. Die Champignons mit etwas Mehl bestäuben und mit der Rindersuppe aufgießen und kurz aufkochen lassen. Nun Schlagobers (alternativ Crème fraîche) hinzugeben und die Sauce einkochen, bis sie eine cremige Konsistenz hat. Jetzt noch das Fleisch dazufügen und kurz ziehen lassen.

4. Die Petersilie hacken. Die Schnitzel auf angewärmten Tellern anrichten, mit der Petersilie garnieren.

Tipp

Zum Abrunden noch etwas Petersilie über das Champignonschnitzel streuen. Als Beilage eignen sich besonders Spätzle, Reis, Kroketten und ein Salat.