

Champignonschnitzel

Nicht nur Kinder lieben Champignonschnitzel, auch Erwachsene sind von diesem Rezept begeistert.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

500 g	Champignons
4 Stk.	Schnitzel (vom Schwein)
0.5 Tassen	Wasser
200 ml	Schlagobers
1 Stk.	Bratenwürfel
1 Schuss	Öl
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Salz

Zubereitung

1. Für das Champignonschnitzel zuerst die Schnitzel flach klopfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Schnitzel darin von beiden Seiten scharf anbraten, aus der Pfanne nehmen.
2. Champignons waschen, putzen und in Scheiben schneiden. In die Pfanne geben und anrösten. Mit Wasser ablöschen. Bratenwürfel und Schlagobers dazugeben und alles gut verrühren.
3. Schnitzel wieder in die Pfanne geben und ca. 15 Minuten leicht mitköcheln lassen. Herausnehmen und zusammen mit den Champignons anrichten.

Tipp

Als Beilagen zum Champignonschnitzel passen Butterreis und gemischter Salat.