

# 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	<a href="#">Champignons</a>
4 Stk.	<a href="#">Schnitzel</a> (vom Schwein)
0.5 Tassen	Wasser
200 ml	<a href="#">Schlagobers</a>
1 Stk.	Bratenwürfel
1 Schuss	Öl
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>
1 Prise	<a href="#">Salz</a>

## 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.