Naturschnitzel mit Pilzrahmsauce

Das Naturschnitzel mit Pilzrahmsauce wird immer wieder gerne gekocht. Ein klassisches Rezept für ein schnelles Sonntagsessen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

4 Stk.	Schweinelende
	Salz
2 TL	Butter
1 Stk.	Zwiebel
1 EL	Mehl
250 g	Pilze (Steinpilze, Eierschwammerl)
1 TL	Staubzucker
50 ml	Weißwein (trocken)
	Rinderbrühe (zum Aufgießen)
	Paprikapulver (edelsüß)
	Salz und Pfeffer nach Belieben
50 ml	Schlagobers
1 EL	Petersilie (fein gehackt)

Zubereitung

1. Für die **Naturschnitzel mit Pilzrahmsauce** die Pilze säubern und in Scheiben schneiden. Die Zwiebel schälen und fein hacken. Das Schweinefleisch mit Wasser abspülen, mit Küchenpapier abtrocknen und auf beide Seiten salzen.

2. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Schnitzel von jeder Seite kurz anbraten, herausnehmen und zur Seite stellen.

3. Staubzucker im Bratenfett karamellisieren, und die Zwiebeln glasig dünsten. Mit Mehl stauben, einrühren und mit Weißwein ablöschen. Rinderbrühe hinzugießen und aufkochen

lassen, Die Pilze und die Schnitzel hinzugeben. Bei geringer Hitze, zugedeckt zirka 15-20 Minuten köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken und mit Schlagobers verfeinern. Auf Teller mit der Pilzrahmsauce anrichten und mit gehackter Petersilie bestreuen.

Tipp

Zum Naturschnitzel Nudeln, Reis oder Spätzle reichen.