Paprikaschnitzel

Die selbstgemachten Paprikaschnitzel sind ein köstliches Schnitzel-Rezept. Das aromatische Fleischgericht schmeckt allen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 50 min

Zutaten

4 Stk.	Schweinsschnitzel (oder Kalbsschnitzel)
	Paprikapulver (edelsüß)
	Salz und Pfeffer
	Pflanzenöl
1 Stk.	Zwiebel (mittelgroß)
1 Stk.	Knoblauchzehe
50 g	Bauchspeck (in dünne Streifen geschnitten)
4 Stk.	Paprika rot
1 TL	Paprikapulver (edelsüß)
1 TL	Mehl
1 EL	Tomatenmark
250 ml	Gemüsebrühe
100 ml	Sauerrahm

Zubereitung

1. Um köstliche **Paprikaschnitzel** zuzubereiten, die Schnitzel dünn klopfen und auf beiden Seiten mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Die Zwiebel und Knoblauchzehe schälen und klein zerhacken. Die roten Paprika in kleine Würfel oder Streifen schneiden.

2. Etwas Pflanzenöl in einer Bratpfanne erhitzen und das Fleisch beidseitig einige Minuten anbraten. Die Schnitzel aus der Bratpfanne nehmen. Jetzt die Zwiebel, Knoblauch und klein geschnittenen Speck in die Pfanne geben und anrösten. Paprika zugeben und mitdünsten. Das Paprikapulver und Mehl zugeben, Tomatenmark einrühren und die Gemüsebrühe

angießen. Aufkochen lassen und den Sauerrahm einrühren. Die Schnitzel in die Pfanne geben und zirka 10 Minuten bei geringer Hitze dünsten lassen. Abschließend die Paprikaschnitzel nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Unsere Empfehlung
Bratpfanne 32 cm, mit kratzfester Titanium antihaft-Beschichtung **hier bestellen**

Tipp

Die Paprikaschnitzel mit gehackter Petersilie bestreuen und mit Reis, Pommes frites, Kartoffeln oder Nudeln servieren.