Pikantes Geschnetzeltes

Für pikantes Geschnetzeltes kann man jede beliebige Fleischsorte verwenden. Ein tolles Rezept mit ausgsuchten Kräutern und Gewürzen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 45 min

Zutaten

4 Stk.	Schweinsschnitzel
2 Stk.	Zwiebel
2 EL	Butter
260 ml	Bier
130 ml	Rindsuppe
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Stk.	Lorbeerblatt
1 TL	Gewürznelkenpulver
1 TL	Tomatenmark
0.5 Stk.	Paprika
2 Stk.	Gewürzgurken
0.5 Becher	Sauerrahm
1 Prise	Schnittlauch

Zubereitung

1. Für **pikantes Geschnetzeltes** zuerst die abgepellten Zwiebeln und das Fleisch in feine Streifen schneiden. Anschließend in einer Pfanne mit Butter die Zwiebeln glasig werden lassen. Die Zwiebeln aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.

2. Jetzt die Schweineschnitzelstreifen in der noch vorhandenen Butter kurz anbraten. Mit der Rindsuppe und Bier ablöschen und mit Tomatenmark, Lorbeerblatt, Gewürznelkenpulver, Pfeffer und Salz würzen. Das Ganze ca. 10 Minuten dünsten, dann die Gewürzgurken und Paprika untermengen und erneut ca. 10 Minuten sanft kochen lassen.

3. Jetzt den Sauerrahm glattrühren, sodass eine cremige Sauce entsteht. Zum Schluss das Fleisch mit Schnittlauch bestreuen und auf vorgewärmten Tellern servieren.

Tipp

Das pikante Geschnetzelte schmeckt sehr gut in Kombination mit einem frischen Baguette.