Pilz-Geschnetzeltes

Das Pilz-Geschnetzelte mit Schweinefleisch ist eine köstliche Rezept-Idee. Das beliebte Gericht schmeckt dir bestimmt.

Verfasser: kochspezi

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

600 g	Schweinsschnitzel
400 g	Pilze (Champignon, Steinpilze, o.ä.)
1 Stk.	Zwiebel
1 Stk.	Knoblauchzehe
2 EL	Öl
100 ml	Weißwein (trocken)
300 ml	Brühe
100 g	Frischkäse
2 EL	Petersilie gehackt
1 Prise	Majoran
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Für das **Pilz-Geschnetzelte** das Schweinefleisch in mundgerechte Streifen schneiden. Knoblauchzehe und Zwiebeln schälen und klein zerschneiden. Die Pilze putzen und in dünne Scheiben schneiden.

2. Das Öl in einer großen Bratpfanne erhitzen und das Fleisch rundum einige Minuten anbraten. Von der Pfanne nehmen und beiseite stellen. Jetzt die Zwiebel und Knoblauch im Bratenrückstand anschwitzen. Pilze zugeben und anrösten.

3. Mit Wein ablöschen, reduzieren lassen und mit der Brühe aufgießen. Zirka 5 Minuten

einkochen lassen. Den Firischkäse unterrühren und mit Majoran, Salz und Pfeffer abschmecken.

4. Das Geschnetzelte hinzugeben und 2-3 Minuten durchziehen lassen.

5. Als Beilage, Reis, Spätzle oder Serviettenknödel reichen, das Rezept dazu findest du hier.

Tipp