Puszta-Schnitzel

Hier das Rezept für ein pikantes Puszta-Schnitzen zum Nachkochen. Das saftige ist ein köstliches Gericht für alle Tage.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

4 Stk.	Schweinsschnitzel
3 Stk.	Paprika (rot)
1 Stk.	Zwiebel
4 Stk.	Knoblauch
500 g	Tomaten gewürfelt (aus der Dose)
1 Stk.	Suppenwürfel
1 EL	Mehl
1 EL	Sauerrahm
	Salz und Pfeffer nach Belieben
	Öl

Zubereitung

1. Für die **Puszta-Schnitzel** die Schnitzel beidseitig mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Seite mit Mehl bestäuben. Die Zwiebeln und Knoblauchzehen schälen und klein zerhacken. Die Paprika in Streifen schneiden.

2. Jetzt das Öl in einer Bratpfanne erhitzen und die Schnitzel auf der bemehlten Seite zuerst anbraten, dann wenden und kurz anbraten. Aus der Pfanne nehmen.

3. Die Zwiebeln im Bratenrückstand glasig dünsten, die Paprika kurz mitrösten, Knoblauch, Tomaten und zerbröselten Suppenwürfel hinzugeben. Aufkochen lassen, wenn nötig mit etwas Wasser aufgießen. Die Schnitzel einlegen und weich garen lassen. Abschließend den Sauerrahm einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Unsere Empfehlung hier bestellen

Bratpfanne eckig



Tipp

Als Beilage zum Puszta-Schnitzel Reis, Kartoffeln, Spätzle oder aber auch Pommes frites servieren.