Rahmschnitzel

Das Rahmschnitzel mit einer cremige Sauce schmeckt einfach jedermann. Die Zubereitung ist denkbar einfach und schnell.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

4 Stk.	Schweinsschnitzel
3 EL	Öl
250 ml	Fleischbrühe
3 EL	Créme frâiche
100 ml	Schlagobers
50 g	Mehl
2 TL	Paprikapulver
	Salz
	Pfeffer
	Majoran (getrocknet)

Zubereitung

1. Die **Rahmschnitzel** zuerst zirka 1 cm dick klopfen. Beidseitig salzen und in Mehl wenden. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Schnitzel zirka 7-8 Min. beidseitig durchbraten. Mit der Fleischbrühe aufgießen und zugedeckt 20 Min. dünsten.

2. Schlagobers und Creme Fraiche einrühren und aufkochen lassen, Paprikapulver hinzugeben und mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen.

3. Die Schnitzel auf einen Teller anrichten und mit der Rahmsauce übergießen. Dazu Nudeln oer Spätzle reichen.

Unsere Empfehlung
Bratpfanne 32 cm, mit

kratzfester Titanium
Antihaft-Beschichtung [hier bestellen]



Tipp

Wenn die Sauce zu dünnflüssig ist, einfach mit etwas Mehl binden. Zum Rahmschnitzel passt immer wieder ein grüner Salat oder ein Paradeiser Salat mit Kürbiskernöl aus der Südsteiermark.