Saftiges Champignonschnitzel

Das saftige Champignonschnitzel ist ein vorzügliches Gericht. In diesem Rezept wird die köstliche Speise mit Kalbsschnitzel zubereitet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

4 Stk.	Kalbsschnitzel (von der Nuss oder Schale)
1 Prise	Salz und Pfeffer
2 EL	Öl
300 g	Champignons
1 Stk.	Zwiebel (mittelgroß)
1 EL	Butter
50 ml	Weißwein
125 ml	Gemüsebrühe
1 EL	Petersilie gehackt

Zubereitung

1. Für das **saftige Champignonschnitzel** die Schnitzel zwischen Frischhaltefolie legen und vorsichtig klopfen, salzen und pfeffern. Die geputzten Champignons in dünne Scheiben schneiden. Die Zwiebel schälen und klein zerschneiden, frische Petersilie fein hacken.

2. Das Öl in einer Bratpfanne erhitzen und die Kalbsschnitzel beidseitig zirka 2 Minuten anbraten. Aus der Pfanne nehmen und im Backofen bei 60 °C warm stellen.

3. Die Butter im Bratenrückstand erhitzen und die Zwiebeln und Pilze glasig anschwitzen. Jetzt mit Wein und Gemüsebrühe aufgießen und einkochen lassen, danach die Temperatur reduzieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die gehackte Petersilie zugeben.

4. Abschließend die Schnitzel in die Sauce legen und 2-3 Minuten ziehen lassen.

Tipp

Als Beilage zum saftigen Champignonschnitzel schmecken Salzkartoffeln, Reis oder Spätzle. Dazu einen grünen Blattsalat mit Kürbiskernöl reichen.