

Schweinegeschnetzeltes mit Champignons

Lecker, schnell gemacht und mit vielen Beilagen kombinierbar: Rezept für Schweinegeschnetzeltes mit Champignons und Backpflaumen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

350 g	Schweinefleisch (von der Lende)
120 g	Champignons
1 Stk.	Schalotte
1 Bund	Petersilie
200 ml	Apfelwein
200 ml	Sauce (braune)
1 Becher	Schlagobers
18 Stk.	Backpflaumen
1 EL	Öl
20 g	Butter
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Für das Schweinegeschnetzelte mit Champignons zu Beginn die Champignons gründlich putzen und in Scheiben schneiden. Das Fleisch in mundgerechte Stücke schneiden. Die Schalotte schälen und fein hacken.
2. Die Butter in einer großen Pfanne zerlassen und die Schalottenwürfel darin anrösten. Champignonscheiben zufügen und einige Minuten mitrösten. Mit flüssigem Schlagobers und dunkler Sauce ablöschen. Bei niedriger Hitze ein wenig einköcheln lassen, bis die Sauce schön sämig wird.

3. In der Zwischenzeit das Öl in einer kleineren Pfanne erhitzen und darin das Fleisch rundum anbraten, anschließend zu den Champignons geben. Den Apfelwein in einem kleinen Topf erhitzen, aber nicht kochen. Die Pflaumen dazu geben und heiß werden lassen.
4. Topfinhalt zum Geschnetzelten geben, die Sauce darf dann nicht mehr kochen. Die Petersilie waschen, abtropfen lassen und grob hacken. Das fertige Gericht auf angewärmten Tellern anrichten und mit der Petersilie bestreuen.

Tipp

Zum Schweingeschnetzelten mit Champignons schmecken Kartoffeln, Reis oder Pasta und ein gemischter Salat oder gedünstetes Gemüse.