Zigeunerschnitzel

Das Rezept für Zigeunerschnitzel begeistert alle Fans pikanter Fleischgerichte. Wer die Sauce richtig scharf mag, kocht die Kerne der Pfefferoni mit.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

4 Stk.	Kalbsschnitzel (oder Schweins- und Hühnerschnitzel)
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
50 g	Mehl
2 EL	Butterschmalz
1 Stk.	Zwiebel
3 Stk.	Paprika
1 Stk.	Pfefferoni
1 Stk.	Knoblauchzehe
3 Stk.	Tomaten (aus der Dose, geschält)
125 ml	Weißwein
1 TL	Tomatenmark
1 TL	Paprikapulver (edelsüß)

Zubereitung

1. Für die **Zigeunerschnitzel** zuerst das Fleisch leicht klopfen. Sodann mit Pfeffer und Salz würzen und in Mehl wenden.

2. Von Pfefferoni und Paprika die Stiele und Kerne entfernen, in schmale Streifen schneiden. Zwiebel schälen und ebenfalls in Streifen schneiden. Den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Tomaten in kleine Würfel schneiden.

3. Butterschmalz in eine Pfanne geben und erhitzen. Schnitzel von beiden Seiten bei starker Hitze jeweils 1 Minute kräftig anbraten, 3 bis 4 Minuten bei mittlerer Hitze weiter braten. Herausnehmen, in Alufolie wickeln und warm stellen.

4. Knoblauch und Zwiebeln im Bratensatz anrösten, mit Wein ablöschen, Tomatenmark zufügen. Pfefferoni, Tomaten und Paprika unterrühren. Würzen mit Paprikapulver, Pfeffer und Salz.

5. Eine Viertelstunde lang bei geringer Hitze köcheln lassen. Die Schnitzel aus der Alufolie entnehmen und mit in die Pfanne geben. Für 2 bis 3 Minuten mitköcheln lassen. Alles auf angewärmten Tellern anrichten.

Unsere Empfehlung
Bratpfanne 32 cm, mit kratzfester Titanium Antihaft-Beschichtung

hier bestellen



Tipp

Für die Zigeunerschnitzel sind Pommes Frites oder Bratkartoffeln eine passende Beilage.