

# 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 <a href="#">Salz</a>
1 Prise <a href="#">Pfeffer</a>
50 g Mehl
2 EL Butterschmalz
1 Stk. <a href="#">Zwiebel</a>
3 Stk. <a href="#">Paprika</a>
1 Stk. Pfefferoni
1 Stk. <a href="#">Knoblauchzehe</a>
3 Stk. <a href="#">Tomaten</a> (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

Antihalt-Beschichtung



[hier bestellen](#)

**Tipp**

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