



Schnitzel in Champignon-Sahne-Soße

Zutaten

(Für 3 Schnitzel)

- 3 Schnitzel
- 400 g Champignons
- 5 kleine Zwiebeln
- etwas Butterschmalz
- 250 ml Gemüsebrühe
- 400 ml Sahne
- Salz und Pfeffer
- etwas Streukäse
- gehackte Petersilie

Tipp:

Den Pfannengriff vor dem Einschieben in den Ofen abnehmen.

Zubereitung

1. Die Schnitzel von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen, Butterschmalz in die Pfanne geben und erhitzen. Die Schnitzel leicht mehlieren und überschüssiges Mehl abklopfen. Anschließend in das heiße Butterschmalz legen und von beiden Seiten goldgelb anbraten, jedoch nicht vollständig durchbraten. Danach die Schnitzel beiseitelegen.
2. Die Zwiebeln halbieren, in feine Ringe schneiden und in die Pfanne geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und leicht anbraten. Währenddessen die Champignons halbieren, in Scheiben schneiden und zu den Zwiebeln in die Pfanne geben. Ebenfalls mit Salz und Pfeffer würzen und anschließend 3–4 Minuten anschwitzen. Mit der Gemüsebrühe ablöschen, die Sahne hinzugeben und kurz aufkochen lassen.
3. Die Schnitzel zurück in die Pfanne zur Soße geben. Den Streukäse punktuell über den Schnitzeln verteilen. Die Pfanne in den Backofen geben und so lange überbacken, bis der Käse goldbraun ist. Anschließend mit etwas gehackter Petersilie anrichten.

STONIQ BRATPFANNE



PFAS-FREE

„Kochen, Rezepte und Inspiration“
Werde Teil unserer Facebook Gruppe!



GRUPPE BEITRETEN



Die besten
Rezepte von:

CALEKOCHT
mas REZEPTE