

Schnitzel-Pfanne | 'Geschnitzeltes'

Des Deutschen 'liebstes Kind' als Geschnitzeltes oder sollte man lieber 'Geschnitzeltes' sagen!?

Ein Rezept für eine Schnitzel-Pfanne mit Gemüse und verschiedenen weiteren Zutaten. Geschnitzeltes ist dem bekannten und geliebten Geschnitzelten ähnlich. Die Zubereitung ist bei beiden recht einfach. Als Beilage passen hervorragend ein feiner Langkorn-Reis oder auch selbstgemachte Bandnudeln.

Zutaten

- 500 g Schweineschnitzel
- 250 g frische Champignons
- 4 Möhren
- 1 Stange Lauch
- 2 Zwiebeln
- 1 Becher Sahne
- 350 ml Gemüsebrühe
- 1 EL Soßenbinder
- 2 EL Olivenöl
- 1 TL Sojasauce
- Kurkuma
- Koriander
- Meersalz
- Pfeffer

Zubereitung

- Die Schweineschnitzel abwaschen und trockentupfen, dann in Streifen schneiden. Die Möhren abwaschen und in Scheiben schneiden. Den Lauch abputzen und in Ringe schneiden. Die Pilze abbürsten und in Stücke schneiden. Die Zwiebeln schälen und kleinhacken.
- Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und die Schnitzelstreifen darin anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und herausnehmen.
- Pilze, Lauch, Möhren und Zwiebel in die Pfanne geben und anbraten. Gemüsebrühe und Sahne angießen, die restlichen Gewürze und die Sojasauce untermengen und das Ganze für 4-5 Minuten dünsten.
- Die Schnitzelstreifen wieder begeben kurz aufkochen lassen und die Soße mit dem Soßenbinder andicken.
- Dazu passen hervorragend Semmelknödel.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/schnitzel-pfanne-geschnitzeltes/>