

Räuberschnitzel

Für 6 Portionen:

6 Schnitzel a 150g	1 Gemüsezwiebel	2 Knoblauchzehen
200 gr Champignons	3 Paprika	rot, gelb, grün
4-5 Gewürzgurken	100 gr Schninkenspeck, gewürfelt	200 gr Schmand
3 EL Tomatenmark	2 TL Thymian gerebelt	2 TL Paprika edelsüß
400 ml Geflügelfond	$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie	1 EL Öl
Salz, Pfeffer		

Fleisch trockentupfen, von beiden Seiten mit Thymian, Paprika, Salz und Pfeffer würzen und in eine ofenfeste Form geben.

Paprika entkernen und in Streifen schneiden.

Zwiebel schälen und kleinschneiden, ebenso wie den Knoblauch.

Pilze säubern und in Scheiben schneiden.

Gewürzgurken in kleine Würfel schneiden.

In einer großen Pfanne zunächst den Speck anbraten.

Zwiebel und Knoblauch zugeben und kurz anschwitzen.

Paprika, Pilze, Gewürzgurken und Tomatenmark in die Pfanne geben, mit Salz und Pfeffer würzen und ebenfalls kurz anrösten.

Mit dem Fond ablöschen.

Schmand einrühren und alles für ein paar Minuten einköcheln lassen.

Alles in die ofenfeste Form geben und in den Ofen schieben.

Dort bei 180 Grad (Umluft) für 30 Minuten garen.

In der Zwischenzeit die Petersilie hacken.

Vor dem Servieren die Petersilie drüberstreuen.

NN am 23. April 2025