

Rezept Barnys Schnitzel-Pilze-Pfanne

Zutaten (für 3 Personen) :

- 400 gr Schweineschnitzel
- Olivenöl, Paprika

Für die Soße:

- 1 TL Gemüsebrühe instant
- Frischkäse Kräuter (ca 150 gr)
- Schmelzkäse Champignons (ca 150 gr)
- 1 Packung frische Spätzle aus dem Kühlfach (400 gr)
- Pilze nach Geschmack (ich hatte Champis und Pfifferlinge
- Zwiebel
- Kochsahne

Zubereitung:

Zuerst wird das Schnitzelfleisch in Stücke geschnitten, nicht zu große, dass man alles nachher mit der Gabel essen kann. Das Schnitzelfleisch habe ich dann in Olivenöl und Paprika eingelegt. Das jetzt etwas ruhen lassen. Das Fleisch dann in einer Pfanne (oder einem Wok) in Olivenöl und etwas Butter anbraten bis es schön Farbe hat. Dann dasFleisch raus aus der Pfanne und dann in eine Schüssel. Das Bratenfett unbedingt in der Pfanne lassen!

In die Pfanne mit dem Bratenfett jetzt die kleingeschnittenen Pilze und eine gewürfelte Zwiebel anbraten und immer rühren. Wenn alles Farbe angenommen hat, dann 1 TL Gemüsebrühe instant in ein Gefäß, etwas kochendes Wasser aus dem Wasserkocher rüber (ca 100 ml) und zur Seite stellen. Dann alle Spätzle in die Pfanne und auch anbraten. Kurz darauf die Gemüsebrühe und die Sahne mit in die Pfanne, alles aufkochen und einige Minuten köcheln, bis alles eindickt. Rühren nicht vergessen !

Wenn die Flüssigkeit gut reduziert ist, eine Packung Frischkäse Kräuter und dann das gebratene Fleisch dazu, weiter kochen lassen und vorsichtig rühren. Zu guter letzt 2 EL Schmelzkäse Champignons dazu, alles noch wenige Minuten köcheln und umrühren, bis alles schön schlotzig ist !

Und dann auf den Teller und Guten Appetit !