



## Geschnetzeltes

Zutatenliste: Menge für 1 Person	1 Schnitzel evtl. Bratfett (Bratöl, Butterschmalz, Palmfett) Salz schwarzer Pfeffer aus der Mühle ½ kl. Zwiebel 1 Knoblauchzehe 100 g braune frische Champignons ½ Glas Weißwein ½ Becher Sahne ca. 1 Eßl. heller Soßenbinder Reis oder Spätzle Möhren- oder grüner Blattsalat
Vorbereitung:	<ul style="list-style-type: none"><li>•Salat zubereiten</li><li>•Fleisch unter kaltem Wasser kurz abspülen, trockentupfen und in feine Streifen schneiden</li><li>•Pilze putzen und je nach Größe vierteln oder achteln</li><li>•Zwiebel pellen und in kleine Würfel schneiden</li><li>•Knoblauchzehe abziehen und pressen</li></ul>
Zubereitung: Dauer ca. 15 Minuten	<ul style="list-style-type: none"><li>•Wasser mit Salz für Reis oder Nudeln zum Kochen bringen und gewünschte Menge in das kochende Wasser geben.</li><li>•Bratfett in einer Pfanne mit hohem Rand erhitzen (in einer guten Edelstahlpfanne geht es auch ohne Fett).</li><li>•Fleischstreifen kurz von allen Seiten anbraten. Nach dem Anbraten Temperatur zurücknehmen; es muss noch weiter braten aber es darf nicht mehr so heiß sein, dass es verbrennt.</li><li>•Fleisch salzen und pfeffern.</li><li>•Zwiebel und Knoblauch hinzufügen, kurz mit anbraten</li><li>•Champignons kurz mit anbraten</li><li>•Weißwein hinzugeben (ablöschen)</li><li>•mit der Sahne auffüllen, aufkochen lassen und mit etwas Soßenbinder leicht andicken</li><li>•Mit Salz, Pfeffer und Weißwein abschmecken</li></ul> Nudeln bzw. Reis abgießen - Fertig – Guten Appetit!!!