

Schnitzelstreifen in Senfsahnesoße, schnelles Abendessen

Zutaten für 4 Personen:

- 4 Schweineschnitzel (a 170 g)
- 4 EL Öl
- 2 EL Edelsüßpaprika
- 120 ml Weißwein
- 220 g Basmatireis
- Salz, Pfeffer und Muskat
- 2 - 3 Zwiebeln
- 200 g Schlagsahne
- 1 EL Senf



Zubereitung :

- 1) Zuerst den Reis in kochendem Salzwasser nach Packungsanleitung kochen. Die Zwiebeln schälen, halbieren, in Streifen schneiden. Fleisch trocken tupfen und in Streifen schneiden.
- 2) Jetzt 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Fleisch darin unter Wenden kräftig anbraten. Nun mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen, aus der Pfanne nehmen. In der Pfanne 2 EL Öl im Bratenfett erhitzen. Zwiebelstreifen darin ca. 3 Minuten dünsten, mit Paprika bestäuben und gut verrühren.
- 3) Als nächstes Wein zugießen und alles ca. 7 Minuten köcheln. Sahne und Senf verrühren, in die Pfanne geben und 3-4 Minuten köcheln.
- 4) Die Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dann das Fleisch zugeben und nochmals in der Soße erwärmen. Schnitzelstreifen anrichten. Reis dazu reichen. Dazu schmeckt Salat.



Guten  Appetit

