

Fantasieschnitzel

Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 30 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Schweineschmalz	1 Esslöffel
Schlagobers / Rahm / Schlagsahne	0.16 Liter
Salz	Etwas / nach Bedarf
Schwarzer Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Gemüsesuppe / Gemüsebouillon / Gemüsebrühe / Gemüfefond	¼ Liter
Glatte Petersilie / Petersilgrün	Etwas / nach Bedarf
Frühstücksspeck / Bacon	8 Scheibe(n)
Schinken	4 Scheibe(n)
Zwiebeln	1 Stk.
Champignons	½ Dose(n) / Becher
Käse	4 Scheibe(n)
Weizenmehl (glatt)	Etwas / nach Bedarf
Schweineschnitzel	4 Stk.

Zubereitung:

Schnitzel mit Salz und Pfeffer würzen, in Butterschmalz scharf anbraten und mit ca. 1/4 Liter Suppe aufgießen. Dann lässt man das Fleisch weich dünsten, gibt zuletzt etwas Schlagobers dazu und lässt alles kurz aufkochen, eventuell stauben.

Nun wird der Speck in feine Streifen geschnitten, angeröstet und darin die Zwiebel goldgelb gebraten. Dann fügt man die Champignons hinzu, schneidet den Schinken in feine Streifen und gibt ihn ebenfalls dazu. Diese Masse verteilt man auf die fertigen Schnitzel, legt eine Scheibe Käse darauf und dünstet alles so lange bei geschlossenem Deckel, bis der Käse zerronnen ist. Als Beilage serviert man Bratkartoffel.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1246-Fantasieschnitzel.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at