

Paprikageschnetzeltes



Rezept für 4 Portionen

Dauer: ca. 40 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Gemüsesuppe / Gemüsebouillon / Gemüsebrühe / Gemüsefond	125 ml
Schlagobers / Rahm / Schlagsahne	125 ml
Zwiebeln	2 Stk.
Weizenmehl (glatt)	2 EL (Esstlöffel)
Tomatenmark	2 EL (Esstlöffel)
Edelsüßes Paprikapulver / Paprikagewürz	1 EL (Esstlöffel)
Schweineschnitzel	kg
Paprika, rot	1 Stk.
Paprika, grün	1 Stk.

Zubereitung:

- # Das Fleisch waschen, trockentupfen und in dünne Streifen schneiden (ca. 1/2 cm dick).
- # Mehl mit etwas Salz und Pfeffer vermischen und das Fleisch darin wenden.
- # Zwiebel schälen und in Ringe schneiden.
- # Die beiden Paprikaschoten entstielen, entkernen, waschen und in Streifen schneiden.
- # Das geschnittene Schweinefleisch bei mittlerer Hitze in heißem Öl kräftig von allen Seiten anbraten.
- # Zwiebelringe und Paprikastreifen zufügen und andünsten.
- # Paprikapulver darüber streuen und kurz verrühren.
- # Obers (süße Sahne) und die Suppenbrühe zufügen, verrühren und zugedeckt bei schwacher Hitze köcheln lassen (ca. 20 Minuten).
- # Das Tomatenmark einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Geschnetzeltes mit Reis, Nudeln oder Röstis servieren.

Variante: Das Geschnetzelte kann natürlich auch mit anderem Fleisch zubereitet werden, z.B. mit Putenfleisch - ist leichter verdaulich und es verringert sich die Kochzeit.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-28-Paprikageschnetzeltes.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at