

Rahmschnitzel



Rezept für 4 Portionen

Dauer: ca. 0 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Speiseöl / Öl	3 EL (Esslöffel)
Schlagobers / Rahm / Schlagsahne	1/8 Liter
Weizenmehl (glatt)	20 g
Gemüsesuppe / Gemüsebouillon / Gemüsebrühe / Gemüfefond	1/8 Liter
Glatte Petersilie / Petersilgrün	1/2 Bund
Schweineschnitzel	4 Stk.

Zubereitung:

- Schnitzel klopfen und würzen;
- Schnitzel mit einer Seite in Mehl tauschen und in heißem Fett beidseitig anbraten;
- mit Suppe aufgießen und Schnitzel ca 30 min. dünsten;
- Sauche mit Schlagobers verfeinern;
- mit gehackter Petersilie bestreut servieren;

Foto © m.gade @ pixelio.de

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-357-Rahmschnitzel.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at