unkompliziert

Geschnetzeltes



für 2 Personen

Zutaten

300 g Schnitzelfleisch, 2 Schalotten oder eine Zwiebel, 50 g Butter, 100 ml Weißwein, 200 ml Sahne, ein gestrichener Teelöffel Salz, 3 Messerspitzen Pfeffer

Zubereitung

1. Schnitzel in kurze Streifen schneiden und nur leicht salzen und pfeffern
2. Zwiebel fein würfeln
3. die Butter in der Pfanne heiß werden
4. das Fleisch kurz scharf anbraten und sofort wieder aus der Pfanne nehmen
5. die Zwiebeln in die Pfanne geben und kurz anschwitzen
6. mit Weißwein ablöschen und auf die Hälfte reduzieren lassen
7. nun die Sahne zugeben und nochmals etwas reduzieren lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken
8. als letztes die Fleischstreifen zugeben und alles zusammen 5 Minuten durchziehen lassen

Zeitbedarf

30 Minuten

dazu paßt

Nudeln, Reis, Rösti, Endiviensalat