

Schnitzelstreifen in Senfsahnesoße

Zutaten für 4 Personen

Salz, Pfeffer

2 Zwiebeln

4 Schweineschnitzel (à 150 g)

3 EL Öl

1 EL Edelsüßpaprika

100 ml Weißwein, 150 g Schlagsahne

1 EL Senf

Zwiebeln schälen, halbieren, in Streifen schneiden.

Fleisch trockentupfen und in Streifen schneiden.

2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen.

Fleisch darin unter Wenden kräftig anbraten.

Mit Salz und Pfeffer würzen, aus der Pfanne nehmen.

1 EL Öl im Bratfett erhitzen.

Zwiebelstreifen darin ca. 3 Minuten braten,

mit Paprika bestäuben und gut verrühren.

Wein zugießen und alles ca. 5 Minuten köcheln.

Sahne und Senf verrühren,

in die Pfanne geben und 3–4 Minuten köcheln.

Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Fleisch zugeben und nochmals in der Soße erwärmen.

Schnitzelstreifen anrichten.

Gutes Gelingen und einen ebensolchen Appetit !!!