

Paprikaschnitzel

á la Brauhaus

Zutaten für 2 Portionen

2 Schweineschnitzel
Salz, Pfeffer
1 Ei
Mehl, Paniermehl
Butterschmalz
1 rote Paprika
1 gelbe Paprika
300 g frische Champignons
1 frische Bratwurst
2 Zwiebeln
2-3 EL Chiliketchup
50 ml Schlagsahne
100 ml Rinderfond



Zubereitung

Schnitzel salzen, pfeffern, mit Mehl bestäuben, in Ei und anschließend in Paniermehl wenden. In reichlich Butterschmalz schwimmend goldbraun braten. Schnitzel auf Küchenpapier legen und warm halten. Bratfett durch Sieb gießen und 2-3 EL wieder zurück in die Pfanne geben. Aus dem Bratwurst darm kleine Klößchen drücken, in der Pfanne gut anbraten. Die in Streifen geschnittene Zwiebeln und die geputzten, geviertelten Champignons dazugeben und ebenfalls gut anbraten. Anschließend die in Streifen geschnittenen Paprikaschoten dazugeben und alles schmoren lassen bis der Paprika bissfest gar ist. Mit dem Rinderfond aufgießen, die Sahne und den Chiliketchup unterrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Dazu passen Pommes frites und ein gemischter Salat.

Guten Appetit !