

# KÖFERLI

## FLEISCH UND MEHR

### Schweinsrahmschnitzel (für 4 Personen)

**Vor- u. Zubereitung:** 15 Min.

**Anbraten:** 15 Min.

**Schwierigkeitsgrad:** einfach

#### Zutaten

8 St. Schweinsschnitzel vom Nierstück à 100g  
2 EL Rapsöl VitaÖl  
2 EL Weissmehl  
150 g frische Champignons, in ca. 5mm Scheiben geschnitten  
1 St. Zwiebel, gehackt  
2,5dl Weisswein  
1 dl Bouillon  
2 dl Halbrahm  
1,5 dl Kalbsfond-Konzentrat «ARWO»  
Wenig Zitronensaft  
Salz, Pfeffer, Paprika  
Peterli gehackt

#### Zubereitung

1. Die Schweinsschnitzel 30 Minuten vor Gebrauch aus dem Kühlschrank nehmen.
2. Schweinsschnitzel mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen und in der Bratpfanne im Vitaöl goldbraun anbraten.
3. Die Schnitzel herausnehmen und warm stellen.
4. In derselben Pfanne Zwiebeln andünsten, nach 1 – 2 Minuten Champignons mitdünsten und würzen.
5. Mit Mehl stäuben und mit Weisswein ablöschen. Den Weisswein auf die Hälfte einkochen.
6. Bouillon und Bratensauce dazugeben und aufkochen.
7. Nun den Rahm vorsichtig eingiessen und die Sauce mit Salz, Pfeffer und ganz wenig Zitronensaft abschmecken. (Nicht mehr aufkochen)
8. Die Schnitzel zurück in die Sauce geben, mit gehacktem Peterli garnieren und servieren.
9. Dazu passen Teigwaren oder Spätzli.

#### Zusatzinformationen

- Zusätzlich kann noch 1,5dl geschlagener Vollrahm zur Sauce gegeben werden.