



Schnitzel Stroganoff

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Schnitzel, des Deutschen liebstes Gericht. So oder so ähnlich könnte man es überspitzt formulieren, wenn es paniert gemeinsam mit Pommes, Salat & Bratkartoffeln auf den Tisch kommt.

Am bekanntesten dürfte wohl mit Abstand das Wiener Schnitzel sein. Das vorgestellte Stroganoff Schnitzel ist von der Zubereitung her im Grunde identisch, legt seinen Fokus jedoch auf die Zugabe von Pilzen und Senf.

In Kombination mit kräftigen Gewürzen wie Estragon, Dill, einem Schuss Weißwein, Meerrettich und Creme fraiche, setzt die Soße ganz eigene Akzente, die sich wohltuend von der breiten Masse an Schnitzelrezepten abgrenzt.

Zutaten

- 4 Kalbs - oder Schweineschnitzel á 150 g, küchenfertig paniert und geklopft
- 300 g braune Steinchampignons, und / oder Steinpilze, gesäubert, in Scheiben
- 3 mittelgroße Zwiebeln in halben Scheiben
- 1 Gewürzgurke, entkernt, in Streifen
- 100 ml trockener Weißwein
- 200 ml brauner Schweine - oder Kalbsbratensaft (1 Gläschen aus dem Supermarkt)
- 1 Tl Senf
- 1 Tl geriebener Meerrettich
- 200 ml saure Sahne oder Creme fraiche
- Etwas frischer Estragon, gehackt
- 50 ml Sahne
- 2 El Pflanzenöl
- 2 El Butter
- Etwas frisch gehackter Dill
- Etwas angerührte Speisestärke
- Etwas Mehl
- Salz, Rosenpaprika, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die Schnitzel salzen und pfeffern, in Mehl wenden und in heißem Pflanzenöl kurz und scharf anbraten, heraus nehmen, warm halten, rosa - saftig zu Ende garen.

Schritt2

Die Butter der Pfanne zufügen und bei großer Hitze die Pilze scharf anbraten. Farbe nehmen lassen, salzen, pfeffern und mit Rosenpaprika durchschwenken, etwas Zeit versetzt die Zwiebeln dazu geben.

Mit dem Weißwein aufgießen, 2 - 3 min. schmoren, den Wein fast völlig einkochen lassen. Den Bratensaft und Senf zufügen und mit der Sahne und Creme fraiche verkochen.

Schritt3

Anrichtevorschlag: Kurz vor dem Servieren den Meerrettich und frischen Dill verrühren. Die Schnitzel auf vorgewärmten Tellern mit der Sauce überziehen, die Einlage gleichmäßig verteilen, sofort servieren.

Rezeptart: Kleine Gerichte, Schweinefleisch **Tags:** Schnitzel

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schnitzel-stroganoff/>