

SAHNEGESCHNETZELTES MIT PILZEN UND REIS

SAHNEGESCHNETZELTES MIT PILZEN UND REIS

Ein herzhaftes Schweinegeschnetzeltes mit Pilzen in einer sahnigen Sauce – auch bekannt als ganz klassisches Sahnegeschnetzeltes mit Pilzen und Reis – ist ganz unkompliziert gezaubert und schmeckt eigentlich jedem. Für den guten Geschmack kommen Masala und Petersilie mit in die Rahmsauce und als Beilage gibt es Reis. Wer möchte da nicht mit am Tisch sitzen?



ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

2 Schweineschnitzel (ca. 300g)

2 handvoll Austernpilze (optional einfach mehr Champignons)

5-6 Champignons

100ml Marsala

100g Sahne

1 Zwiebel

1-2 Knoblauchzehen

1/2 kleines Bund Petersilie

Pfeffer & Salz

ZUBEREITUNG:

Dieses Gericht geht unglaublich schnell. Die zeitliche Vorgabe gibt der Reis. Deshalb zuerst einen Topf mit Salzwasser aufsetzen und sobald dieses kocht den Reis dazu geben. Bei mir braucht Reis um die 16 Minuten - jetzt also flott!

Die Zwiebel und der Knoblauch werden geschält und klein geschnitten. Beides beiseite stellen. Einen Schuss Olivenöl in der Pfanne erhitzen. In dieser Zeit schneide ich die Champignons in Scheiben, die großen Austernpilze werden geviertel, die kleinen bleiben „am Stück“. Sobald das Öl erhitzt ist kommen die Pilze in die Pfanne und werden gebraten bis sie eine schöne Bräune haben. Nebenbei schneide ich jetzt die Schnitzel in Streifen und gebe diese ebenfalls dazu.



Erst jetzt kommen die Zwiebeln und der Knoblauch in die Pfanne. Kurz anschwitzen bis die Zwiebelwürfel glasig sind, dann gieße ich den Marsala in die Pfanne. Der darf jetzt kurz einköcheln, dazu kommt die Petersilie die klein gehackt wird.



Sobald der Marsala etwas einreduziert ist rühre ich die Sahne ein und reduziere die Temperatur (Stufe 4 von 9).



2 Minuten leicht köcheln lassen und mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Den fertig gegarten Reis zusammen mit dem Sahnegeschnetzelten anrichten.



Sofort servieren und restlos verputzen.



Essen ist fertig!

