

Kusis Rahmschnitzel

| | |
|----------|----------------------------------|
| 4 - 8 | Schnitzel vom Schweins- |
| | Nierstück, je ca. 70 g schwer |
| ... | Salz, schwarzer Pfeffer, Paprika |
| ... | Mehl |
| ... | Bratbutter oder Öl |
| 1/2 dl | Weisswein |
| 1 | kleine Zwiebel oder Schalotte |
| einige | Champignons |
| 3 - 5 dl | Vollrahm |

Evtl. die Fettecken von den Schnitzeln abschneiden. Die Schnitzel leicht mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen, anschliessend leicht bemehlen (geht am besten mit Kaffeesieb).

Die Zwiebel abziehen und feinhacken. Die Champignons putzen und in Scheibchen schneiden.

In einer beschichteten Bratpfanne Öl oder Bratbutter stark erhitzen und die Schnitzel in zwei Portionen auf beiden Seiten kurz, aber kräftig anbraten. Aufpassen, dass der Paprika nicht anbrennt (wird sonst bitter). Die angebratenen Schnitzel warm stellen.

Die Pfanne mit Haushaltspapier sauber ausreiben, anschliessend etwas Öl oder Bratbutter mässig erhitzen. Die Zwiebel 2 Minuten lang dämpfen, dann die Champignons begeben. Weitere 2-3 Minuten dämpfen.

Pfanne stark erhitzen und die Schnitzel begeben. Den Rahm reingiesen und alles kochen oder köcheln lassen, bis die Sauce etwas dicklich wird. Bei Bedarf mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken.