Eine Produktion von

Kochen mit Elfriede

Bierschnitzel-gedünstet

Zutaten:
Für 4 Portionen:
4 Schweinsschnitzel, Salz, Pfeffer, gemahlener Kümmel, 1-2 EL Butterschmalz,
etwas Mehl zum Bestauben, ¼ l Bier, ca. 1/8 l Suppe, 2-3 EL Creme Fraiche;
1 roter und 1 gelber Paprika, gehackte Petersilie zum Bestreuen

Zubereitung:
Die Schnitzel klopfen und auf beiden Seiten mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen.
Mit Mehl bestauben und in heißem Butterschmalz auf beiden Seiten anbraten.
Die Schnitzel aus der Pfanne nehmen. Den Bratenrückstand mit Mehl stauben und mit Bier ablöschen. Suppe zugießen, die Schnitzel wieder einlegen und bei mittlerer Hitze ca. 30 Minuten dünsten.
Die Soße mit Creme Fraiche verfeinern.
Den Paprika in Streifen schneiden, in Butter leicht anschwitzen und würzen.
Die Bierschnitzel mit den Paprikastreifen und gehackter Petersilie servieren.

Tipp: Die Paprikastreifen können mit gerösteten Eierschwammerl ersetzt werden.

DANKÜCHEN

Trachten Wichtlstube