



Geschnetzeltes mit Pilzen

Zutaten für 4 Portionen

- » 600 g Fleisch z. B. Schweine- oder Hähnchenfilet
- » 400 g Champignons
- » 2 EL Sonnenblumenöl
- » Salz Wenn Salz, dann Jodsalz
- » Pfeffer
- » Worcestersauce
- » 150 ml trockener Weißwein
- » 200 ml Gemüsebrühe
- » 200 g Schlagsahne
- » 3 Lauchzwiebeln
- » Beilage nach Wahl: Baguette oder Nudeln

Zubereitung

1. Vorbereitung

Das Fleisch unter fließendem Wasser abspülen, trocken tupfen und in feine Streifen schneiden. Die Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Die Lauchzwiebeln waschen, putzen und in Ringe schneiden.

2. Anbraten

Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Die Fleischstreifen darin rundherum scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, dann aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.

3. Soße zubereiten

Die Champignons im verbliebenen Bratfett andünsten. 1 – 2 EL Worcestersauce einrühren und nachdem etwas verdunstet ist, mit Weißwein und Brühe ablöschen und einmal aufkochen lassen. Das angebratene Fleisch wieder in die Pfanne geben und etwa 5 Minuten köcheln lassen. Anschließend die Sahne zugießen und weitere 3–4 Minuten leicht köcheln.

4. Verfeinern

Die Lauchzwiebelringe unter das Geschnetzelte heben. Noch einmal mit Salz und Pfeffer abschmecken.

5. Servieren

Das Geschnietzelte auf Tellern anrichten. Dazu passen Baguette oder Nudeln besonders gut.