



Video - Rezepte für jeden Anlass! mychannel2016HD.de



Zigeunerschnitzel mit Reis
Video bei YouTube



mychannel2016HD
Website

Zigeunerschnitzel

125 g Schinkenwürfel
2 Paprikaschoten
1-2 rote Zwiebeln
1-2 Knoblauchzehen
2 Gewürzgurken
400 g Champignons
4 Schweineschnitzel (je ca. 125 g)
1 EL Butter
1 EL Tomatenmark
250 ml Weißwein
1-2 TL Paprikapulver
gekörnte Brühe
evtl. Kräuter

Paprikaschoten, Gewürzgurken, Zwiebeln, Knoblauchzehen und Champignons putzen und klein schneiden. Paprikaschoten in Streifen Champignons in Scheiben. Die Schnitzel in der Butter von beiden Seiten je 5-6 Min. braten. Aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen. Schinkenwürfel, Knoblauchzehen, Zwiebeln und Champignons in die Pfanne geben und 8-10 Min. dünsten. Dann die Gewürzgurken und das Paprikapulver und das Tomatenmark untermischen, wer mag gibt noch gehackte Kräuter dazu. Dann den Weißwein dazu geben. Das ganze dann mit der gekörnten Brühe abschmecken und noch etwas einkochen lassen. Dann die Schnitzel dazu geben und etwas durchziehen lassen. Dazu gibt es Reis entweder einfach oder Djuvec Reis.

Dazu passt sehr gut...



Original Djuvec Reis
Video bei YouTube