



CHEFKOCH.DE

Sherrygeschnetzeltes

Das Schnitzfleisch in dünne Streifen schneiden und in der Pfanne im heißen Fett anbraten, die Zwiebeln dazugeben, dann salzen und pfeffern und mit Weißwein ablöschen. Ca. 10 Min. köcheln lassen, dann die geviertelten Champignons dazugeben und mitschmoren lassen. Mit der Brühe auffüllen und zum Schluss den Becher Sahne unterheben. Abschmecken mit Paprikapulver und etwas Curry. Das Geschnetzelte in eine Auflaufform geben. In einem Gefäß das Toastbrot zerkrümeln und den Sherry darübergerben, etwas einweichen lassen. Das Sherry-Toastbrot-Gemisch über das Geschnetzelte verteilen und im Ofen in ca. 20 Min. goldbraun überbacken. Dazu Spätzle oder grüne Nudeln.

Zubereitungszeit: 50 Minuten
Schwierigkeitsgrad: normal
kJ/kcal p. P.: keine Angabe /

Zutaten für 4 Portionen:

500 g Schnitzfleisch
500 g Champignons frisch
2 Zwiebel(n)
Wein, weiß
1 Becher Sahne
4 Scheibe/n Toastbrot
0.2 Liter Sherry, trocken
Fett zum Braten
0.2 Liter Brühe
Salz und Pfeffer
Paprikapulver
Curry

Verfasser: fine