

Johanna Schmid

Professional

Hauer Schnitzel

Hauptspeise

Fleischgerichte

Hausmannskost

Österreichisch

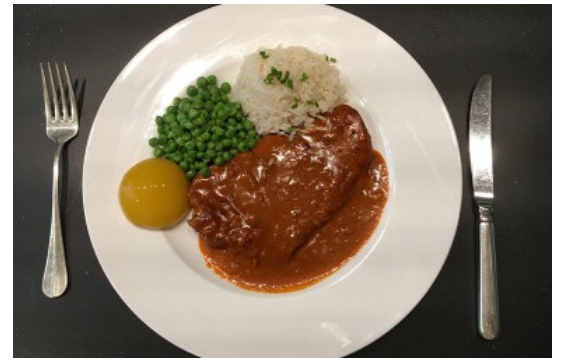
ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ● ● ● ○ ○

Den Reis zubereiten. Erbsen mit etwas Butter, Salz und Zucker in einem Topf dämpfen und glasieren.

Die Schnitzel etwas klopfen und anschließend salzen und pfeffern. In Paprika auf beiden Seiten wenden und im heißen Öl kurz anbraten. Das Fleisch heraus nehmen und in den Bratenrückstand Öl und eine fein gehackte Zwiebel anschwitzen, das Ketchup hinzufügen und mit Wasser aufgießen. Das Fleisch wieder dazu geben und weich dünsten lassen bis es weich ist. Die Soße mit Obers und Mehl binden.

Die Hauer Schnitzeln mit Saft, Reis, Erbsen und Pfirsiche anrichten.



ZUTATEN

Salz

Pfeffer

Paprika edelsüß

Öl

1 kleine Zwiebel

Ketchup

1/6 l Obers

Mehl

Reis

Butter

Salz

Erbsen

Butter

Salz

Zucker

Pfirsiche