



Champignon Rahm Schnitzel mit Pfeffersoße aus dem Dutch oven

Zutaten (6 Portionen)

1,0 kg Putenschnitzel in Scheiben

Halbieren, von beiden Seiten salzen und pfeffern, dann in

Mehl

wenden.

3 EL Butterschmalz

erhitzen, die

Schnitzel

portionsweise von beiden Seiten scharf anbraten, entnehmen und beiseite stellen

3 gewürfelte Zwiebeln und

4 gewürfelte Knoblauchzehen

im Butterschmalz andünsten.

500 g Champignons

in Scheiben geschnitten hinzugeben, danach mit

200 ml Weißwein

ablöschen

5 TL grüne, eingelegte Pfefferkörner,

1 TL weißen Pfeffer (gemahlen) und

1 TL schwarzen Pfeffer (gemahlen)

hinzugeben, den Alkohol verkochen lassen.

0,5 L Gemüsebrühe und

400 ml Sahne

unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken

1 TL geriebene Muskatnuss

hinzu.

Schnitzel

wieder zugeben, 10 Minuten leicht köcheln lassen.

klein geschittene Petersilie

unterrühren

3 Frühlingszwiebeln

aufschneiden und damit garniert servieren.