

Sahne-Käse-Geschnetzeltes

500 g Schweinefleisch	2 kl. Dosen Champignons	2 kleine Zwiebeln
2 Becher süße Sahne	1 große Paprikaschoten, rot	250 ml Brühe
3 Sahne-Schmelzkäse-Ecken	Salz, Pfeffer	Paprikapulver
Knoblauchpulver	Kräuter	Öl
Soßenbinder, hell		

Das Fleisch in Streifen schneiden und währenddessen das Öl in der Pfanne erhitzen. Das Fleisch in dem Öl gut durchbraten.

In der Zwischenzeit Paprika, Zwiebeln klein schneiden und die Champignons abtropfen lassen.

Wenn das Fleisch durch ist, die Zwiebeln, Champignons hinzufügen und mitbraten. Das Ganze mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken.

Die klein geschnittene Paprika hinzufügen und kurz mitbraten, das Ganze mit der Brühe ablöschen und kurz aufkochen lassen.

Die Käsecken klein schneiden, in der Brühe schmelzen lassen, die Sahne hinzufügen, alles 30 Min bei kleinster Flamme köcheln lassen und ab und zu umrühren. Zum Schluss mit Kräutern, Knoblauchpulver abschmecken und mit etwas hellem Soßenbinder andicken.

Sandra Baeumer am 03. Dezember 2025