

# Kaiser-Schnitzel

## Für 4 Portionen:

8 Schweineschnitzel	200 g Speck, fleischig	250 g Pfifferlinge
1 große Zwiebel	1 Knoblauchzehe	Petersilie, gehackt
Mehl	Wein, rot	Muskat, Suppenwürze

Eine beschichtete Pfanne erwärmen, den kleinwürfelig geschnittenen Speck hineingeben und auslassen, bis er knusprig ist. Klein geschnittene Zwiebel hinzufügen und hellbraun rösten, dann die Pilze dazu geben, kurz weiterrösten. Petersilie dazu, mit Mehl bestäuben und mit etwas Wasser und Rotwein ablöschen. Mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Suppengewürz abschmecken. Die leicht geklopften Schnitzel mit einer Seite in Mehl tauchen, auf dieser Seite zuerst braten, wenden und auf der anderen Seite kurz braten; mit Soße begießen und servieren.

NN am 21. März 2021