

# Würziges Schnitzel mit Puszta-Soße

## Für 4 Portionen

4 Schweineschnitzel (à 200 g)    Salz, Pfeffer                    Cayennepfeffer  
Butterschmalz

## Für die Sauce:

2 Zwiebeln                                    1 Paprikaschote, rot    1 Paprikaschote, gelb  
4 Frühlingszwiebeln                    100 ml Weißwein        300 ml Bratensauce  
100 ml                                        Tomatenketchup        2 Gewürzgurken  
1 EL Paprikapulver, edelsüß

Die Schnitzel waschen, trocken tupfen, etwas klopfen und mit den Gewürzen bestreuen. Im erhitzten Butterschmalz braten, herausnehmen und warm stellen.

Für die Soße die Zwiebeln schälen, fein würfeln, ins verbliebene Bratfett geben und glasig anschwitzen.

Die Paprikaschoten halbieren, entkernen, waschen, in Streifen schneiden, dazugeben und kurz mitbraten.

Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen, in mundgerechte Stücke schneiden, dazugeben, kurz mitschwitzen.

Das Ganze mit Wein ablöschen und mit Bratensoße auffüllen. Die Soße zum Kochen bringen, das Ketchup einrühren, die fein gewürfelten Essiggurken dazugeben, etwa 8 Minuten köcheln lassen, mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Schnitzel mit der Soße anrichten und mit bissfestem Reis servieren.

Dazu passt ein Krautsalat mit Möhrenstreifen.

NN am 30. September 2024