

## Schnitzel-Streifen in Senf-Sahne-Soße

### Für 4 Personen

200 g Basmatireis	Salz, Pfeffer	2 Zwiebeln
4 Schweineschnitzel (à 150 g)	3 EL Öl	1 EL Edelsüßpaprika
100 ml Weißwein	150 g Schlagsahne	1 EL Senf

Reis in kochendem Salzwasser nach Packungsanleitung garen.

Zwiebeln schälen, halbieren und in Streifen schneiden.

Fleisch trocken tupfen und in Streifen schneiden.

2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin unter Wenden kräftig anbraten.

Mit Salz und Pfeffer würzen und aus der Pfanne nehmen.

1 EL Öl im Bratfett erhitzen, Zwiebelstreifen darin 3 Minuten braten, mit Paprika bestäuben und gut verrühren.

Wein zugießen und alles 5 Minuten köcheln lassen.

Sahne und Senf verrühren, in die Pfanne geben und 3-4 Minuten köcheln lassen.

Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken, Fleisch zugeben und in der Soße erwärmen.

Schnitzelstreifen anrichten und mit Reis servieren. Dazu passt ein frischer Salat.

NN am 14. Februar 2025