

Räuber-Schnitzel mit Pilz-Soße

Für 4 Portionen:

4 Schweineschnitzel	Salz, Pfeffer	1 Ei
100 g Panko	50 g Mehl	2 EL Butter oder Öl
200 g Champignons	1 Zwiebel	1 EL Butter
100 ml Weißwein	200 ml Sahne	1 TL Senf
1 TL Brühe	Salz, Pfeffer	

Die Schweineschnitzel zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie oder in einem Gefrierbeutel flach klopfen, bis sie etwa 1 cm dick sind.

Die Schnitzel auf beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Schnitzel im Mehl wälzen, dann im verquirlten Ei und zum Schluss im Paniermehl, bis sie gleichmäßig bedeckt sind.

Die Butter oder das Öl in einer Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen, die Schnitzel für 3-4 Minuten pro Seite darin braten, bis sie goldbraun und knusprig sind.

Die Pilze in Scheiben schneiden, 1 EL Butter in einer Pfanne erhitzen und die Pilze darin bei mittlerer Hitze anbraten, bis sie weich und leicht gebräunt sind.

Die Zwiebel in kleine Würfel schneiden, zu den Pilzen geben, für 2-3 Minuten anbraten, bis sie glasig sind, Weißwein in die Pfanne gießen und lasse kurz einkochen lassen.

Die Hitze reduzieren, Sahne und Senf hinzufügen, alles gut umrühren und die Soße für 5-7 Minuten köcheln lassen, bis sie dick und cremig ist.

Die Soße mit Salz, Pfeffer abschmecken und bei Bedarf etwas Brühe hinzufügen.

Die Schnitzel auf Teller legen und mit Pilzsoße großzügig begießen.

Räuberschnitzel mit frisch gehackter Petersilie und selbstgewählten Beilagen servieren.

NN am 10. März 2025