

Würzfleisch mit Schweine-Schnitzel

Für 4 Portionen:

1 Zwiebel	1000 ml Gemüsebrühe	4 Schweineschnitzel á 150 g
1 Lorbeerblatt	2 EL Butter	3 EL Mehl
100 ml Weißwein	Spritzer Zitronensaft	Salz, Pfeffer
Worcester-Soße	100 g Gouda, gerieben	

Zwiebel schälen und vierteln. Anschließend mit Brühe, Fleisch, Lorbeerblatt, Salz und etwas Pfeffer zum Kochen bringen. Alles 10 Minuten köcheln lassen.

Nun das Fleisch aus der Brühe holen und in 2 cm große Würfel schneiden. Die Brühe für später aufbewahren.

Die Butter in einem Topf auslassen und das Mehl einrühren, kurz mitbraten und dann mit Weißwein ablöschen. 1 Kelle von der Brühe zugeben.

Die Fleischwürfel und den Zitronensaft zugeben. Alles mit Salz und Pfeffer würzen und 5 Minuten köcheln lassen.

Tipp:

Ist das Würzfleisch zu dickflüssig gibst etwas mehr Brühe hinzugeben.

Zum Schluss mit Worcester-Soße das Würzfleisch abschmecken.

Anschließend in Schälchen geben und den Käse darüber verstreuen.

Abschließend für 5 Minuten bei 200 °C Ober-/Unterhitze im Ofen überbacken.

NN am 28. März 2025