



# Klassisches Geschnetzeltes

Zeit gesamt  
30min

Zubereitungszeit  
30min

Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

|  |        |
|--|--------|
| Schinkenschnitzel aus der Oberschale vom Schwein | 600 g  |
| Zwiebeln, gelb                                   | 1 St.  |
| Champignons, weiß                                | 500 g  |
| Petersilie, frisch                               | 10 g   |
| Öl   | 2 EL   |
| Salz   |        |
| Weizenmehl, Type 405                             | 2 EL   |
| Schlagsahne                                      | 200 ml |
| Weißwein, trocken                                | 200 ml |
| Rinderbrühe                                      | 400 ml |
| Pfeffer, schwarz gemahlen                        |        |

## Zubereitung



Küchenutensilien

Teller, große Pfanne

1. Schweineschnitzel waschen, trocken tupfen, längs halbieren, in ca. 1 cm dicke Streifen schneiden und zum Temperieren beiseitelegen.
2. Zwiebel halbieren, schälen und fein würfeln. Champignons ggf. mit Küchenkrepp säubern und je nach Größe vierteln oder achteln. Die Petersilie waschen, trocken schütteln, von groben Stielen befreien und fein hacken.
3. In einer Pfanne 2 EL Öl auf höchster Stufe erhitzen. Schnitzel rundherum ca. 2 Min. scharf anbraten und anschließend auf einem Teller beiseitestellen. Pfanne nicht säubern.
4. 3 EL Öl zum Bratensatz in die Pfanne geben und Pilze mit etwas Salz auf mittlerer bis hoher Stufe rundherum ca. 2–3 Min. anbraten. Zwiebelwürfel dazugeben und auf mittlerer Stufe für ca. 2 Min. mitbraten. Mit Mehl bestäuben und für ca. 1 Min. mit anrösten.
5. Mit Sahne, Weißwein und Brühe ablöschen und auf mittlerer Stufe ca. 10 Min. köcheln, bis die Sauce cremig wird. Danach das Fleisch samt Fleischsaft mit in die Pfanne geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Klassisches Geschnetzeltes nicht mehr kochen, damit das Fleisch nicht zäh wird. Mit Petersilie bestreut servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Dazu passen [Rosmarinkartoffeln](#).

# Nährwerte (pro Portion)

|                |          |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 362 kcal |
| Kohlenhydrate  | 15 g     |
| Eiweiß         | 40 g     |
| Ballaststoffe  | 2 g      |
| Fette          | 13 g     |