



# Klassisches Geschnietzeltes

 Dauer  
30 min.

 Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

Schweineschnitzel	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	

## Zubereitung

Schweineschnitzel waschen, trocken tupfen, längs halbieren, in ca. 1 cm dicke Streifen schneiden und zum Temperieren beiseitelegen.

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.

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.

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.

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 Geschnietzeltes nicht mehr kochen, damit das Fleisch nicht zäh wird. Mit Petersilie bestreut servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Dazu passen [[recipeLink=150335](#)].

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	379 kcal		
Kohlenhydrate	15 g	Ballaststoffe	1 g
Eiweiß	40 g	Fette	15 g