

Schweineschnitzel <St. Vincent>

Fleisch - Schwein

Vorbereitungszeit: 15 Minuten } $\frac{3}{4}$ Stunde
Zubereitungszeit: 30 Minuten

ZUTATEN für ... Personen		4	6
Schweineschnitzel ~ 250 g	St,	4	6
Salz, Pfeffer			
Butterschmalz	g	1	1½
Schalotten, gehackt	EL	2	3
Senf Meaux	TL	2	
Senf Dijon	TL	2	
Estragon, gehackt	TL	¼	¼
Paprika, edelsüß	TL	½	¾
Weißwein	EL	4	6
Sahne	ml	150	225
Cognac	EL	1	1½

VORBEREITEN:

1. Beide Senfsorten gut mischen.
2. Schalotten hacken.

ZUBEREITUNG:

1. Fleisch pfeffern und beidseitig in Butterschmalz gut anbraten. Auf kleiner Hitze 5 Minuten weiter braten.
2. Das Fleisch salzen und Schalotten zufügen. Zudeckeln und 5 bis 8 Minuten dünsten.
3. Wenn das Fleisch gar ist, herausnehmen und warm stellen.
4. Senf, Estragon, Paprika und den Weißwein in den Fond geben. Gut verrühren und aufkochen lassen. Sahne und Cognac zufügen. Nachwürzen.
5. Sauce, Fleisch und Beilagen servieren.

BEILAGEN / GETRÄNKE:

- * Pellkartoffeln, Nudeln, Reis, Rösti.
- * Beaujolais, einfacher Rotwein.

➔ Variationen:

- Nur eine Senfsorte verwenden.
- Sherry anstelle Weißwein verwenden.
- Cognac weglassen.