

Schnitzelsuppe a la Stroganoff

Zutaten für 4 Personen

- 1,2 kg Schweineschnitzel im Stück
- 3 - 4 EL Öl
- Salz, Pfeffer
- 2 mittelgroße Zwiebeln
- 500 g Champignons
- 3 - 4 EL Mehl
- 3 EL Gemüsebrühe (Instant)
- 5 - 6 Gewürzgurken
- 1 EL eingelegte grüne Pfefferkörner
- 100 g Schlagsahne
- 2 EL mittelscharfer Senf
- Petersilie

Zubereitung:

- Fleisch waschen, trocken tupfen und erst in Scheiben, dann in Streifen schneiden.
- Öl in einem Topf erhitzen und die Fleischstreifen darin portionsweise bei starker Hitze rundherum braun anbraten.
- Mit Salz und Pfeffer würzen. Herausnehmen und beiseite stellen.
- Zwiebeln schälen und in feine Streifen schneiden. Champignons putzen, evtl. waschen
- Und in Scheiben schneiden (es gehen auch Pilze aus der Dose).
- Beides im Bratfett ca. 5 Minuten unter gelegentlichem Wenden braten.
- Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Mehl bestäuben und etwas anschwitzen.
- 1 ½ l Wasser unter ständigem Rühren zugießen, aufkochen und die Brühe darin auflösen.
- Fleisch wieder zufügen und alles bei schwacher Hitze 10 -15 Minuten köcheln.
- Gewürzgurken in Stifte schneiden und ca. 1 Minute vor Ende der Garzeit zusammen mit den Pfefferkörnern in die Suppe geben.
- Suppe mit Sahne verfeinern und mit Senf, Salz, Pfeffer würzig abschmecken.
- Mit Petersilie garnieren.

Guten Appetit!

Rezept von: Christine Wachendorf, Engeln



Wurstfabrikation Walter Buschmann e.K.
Inh.: Andree Buschmann, Fleischermeister
Georgstraße 14 · 27239 Twistringen
Öffnungszeiten: Mo.–Fr. 08.00–12.30 Uhr, Samstags geschlossen
Tel.: 04243/3960 · Fax: 04243/3856
E-Mail: service@buschmann-wurst.de
Noch mehr leckere Rezepte in unserem Online-Shop: www.buschmann-wurst.de