

# Schnitzel „Zigeuner Art“

## Zutaten für 4 Personen:

- 4 Schweineschitzel
- 2 Zwiebeln
- 5 Paprikaschoten, rot und gelb
- 1 Do. Ananas geviertelt
- 2 Fl. Zigeunersauce
- 4 El. Paniermehl
- 2 Eier zum Panieren
- Salz, Pfeffer, Öl zum Braten

## Zubereitung:

Die Schnitzel salzen, pfeffern, in den Eiern wenden und im Paniermehl panieren. Wie gewohnt im Öl braten. Dann die Schnitzel in eine Auflaufform legen und warm halten.

Die Paprikaschoten in kleine Streifen schneiden. Die Zwiebeln klein schneiden. Dann die Zwiebeln braten, wenn sie leicht angebraten sind, die Paprika dazugeben. Wenn die Paprika Saft zieht, die Zigeunersauce und die Ananas mit Saft dazugeben, alles umrühren.

Wenn die Paprika weich ist, die Soße schichtenweise zwischen die Schnitzel geben und servieren. Dazu Reis oder Baguette reichen.

*Guten Appetit!*

