

# Schnitzel in Waldmeistersahne

## Zutaten für 4 Personen:

4 Schweineschnitzel

Salz, weißer Pfeffer

2 Zwiebeln

50 g Waldmeister

4 EL Speiseöl

150 ml Fleischfond

4 EL Sahne

125 ml Weißwein

0,5 Bd. Schnittlauch

## Zubereitung:

Schnitzel klopfen, waschen, trocken tupfen, salzen und pfeffern. Zwiebeln schälen und fein hacken. Waldmeister waschen, trocken schütteln und klein schneiden.

In einer Pfanne das Öl erhitzen und die Schnitzel darin von jeder Seite 2-3 Minuten kräftig anbraten. Hitze reduzieren und Zwiebeln und Waldmeister zugeben. Kurz mit dünsten, mit dem Fleischfond ablöschen und etwas einkochen lassen.

Sahne und Wein hinzufügen, bei Bedarf etwas nachwürzen. Schnittlauch waschen, trocken schütteln, klein schneiden und auf dem Fleisch verteilen.

Dazu passen Bratkartoffeln und ein frischer Salat.

*Guten Appetit!*

