

# Schnitzel mit Pilzen

## Zutaten für 4 Personen:

4 Schnitzel  
300 g Pfifferlinge  
300 g Champignons  
300 g Kräuterseitlinge  
2 Zwiebeln  
1 Zweig Rosmarin  
Salz, Pfeffer  
8 El Olivenöl  
4 El Butter  
200 ml Weißwein  
300 ml Gemüfefond  
300 ml Schlagsahne  
Zucker, Muskat  
Petersilie

## Zubereitung:

Pfifferlinge putzen. Champignons und Kräuterseitlinge putzen und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Zwiebel fein würfeln. Rosmarinnadeln abzupfen und fein hacken.

Schnitzel halbieren, mit Salz und Pfeffer würzen, im heißen Olivenöl von beiden Seiten je 1–2 Min. bei starker Hitze braun anbraten und aus der Pfanne nehmen. Restliches Öl und Butter im Bratensatz erhitzen. Pilze, Rosmarin und Zwiebeln darin 3-4 Min. braun anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen, mit Wein ablöschen und offen bei starker Hitze bis auf einen kleinen Rest Flüssigkeit einkochen lassen. Gemüfefond und Sahne zugeben, aufkochen und offen 4-5 Min. kochen lassen.

Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Muskat abschmecken. Fleisch daraufsetzen und weitere 2 Min. köcheln lassen. Petersilie abzupfen und grob hacken. Über die Soße und Fleisch streuen. Dazu passen Kroketten oder Salzkartoffeln.

*Guten Appetit!*

