

Schnitzel „Zigeuner Art“

Zutaten für 4 Personen:

- 4 Schweineschnitzel
- 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.

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 den Saft aus den Dosen und die Ananas dazugeben, umrühren.

Wenn die Paprika weich ist, die Soße schichtenweise zwischen die Schnitzel geben und servieren.

Guten Appetit!