

Schnitzel mit Speckrahmsoße

Zutaten für 4 Personen:

4 Schweineschnitzel
200 g Rippenspeck
2 Zwiebeln
7 El. Paniermehl
2 Eier zum Panieren
50 g Butterschmalz
Salz, Pfeffer
1 Tl. Mehl, 100ml Brühe, 100 ml Landrahm

Zubereitung:

Die Schnitzel klopfen, waschen, trocken tupfen, salzen, pfeffern, in den verquirlten Eiern wenden und im Paniermehl panieren. Die Schnitzel im heißen Butterschmalz braten.

Für die Soße den gewürfelten Rippenspeck in eine Pfanne geben und anbraten. Zwiebeln schälen, würfeln, dazugeben und glasig dünsten. Alles mit dem Mehl bestäuben und mit Brühe und Landrahm ablöschen.

Die Soße unter ständigem Rühren aufkochen, bis sie abgebunden ist.

Die Schnitzel mit der Soße, Salzkartoffeln und einem grünen Salat servieren.

Guten Appetit!