

Schnitzelpfanne mit Mangold

Zutaten für 4 Personen:

4 Schweineschitzel

2 Schalotten

200g Mangold

2 EL Butter

1 Beutel Würzmischung für Geschnetzeltes Jäger Art

50 ml Schlagsahne

Zubereitung:

Schnitzel in dünne Scheiben schneiden. Schalotten schälen, fein hacken.

Mangold waschen, Stiele in feine Streifen, Blätter in ca. 1,5 cm breite Streifen schneiden. Fleisch in der Butter anbraten, herausnehmen und warm stellen.

Bei geringer Hitze Schalotten und Mangoldstiel zugedeckt im restlichen Bratfett 10 Minuten dünsten, dabei einmal wenden. Mangoldblätter hinzufügen und weitere 5 Minuten dünsten. 250 ml Wasser dazu gießen, den Beutelinhalt für Geschnetzeltes einrühren.

Alles unter Rühren aufkochen und 3 Minuten kochen lassen. Sahne und Fleisch dazu geben und erhitzen. Dazu schmeckt Kartoffelpüree.

Guten Appetit!

