

# Schnitzel in Kresserahm

## Zutaten für 4 Portionen:

4 Schweineschnitzel

30 g Butter

3 EL Weißwein

0,5 Pack. Kresse

150 g Rhönland Landrahm

200 g Wildreis

Salz und Pfeffer

## Zubereitung:

Den Wildreis nach Packungsaufschrift zubereiten.

Die Schnitzel klopfen, abspülen, trocken tupfen, salzen und pfeffern und in der heißen Butter von beiden Seiten 3 - 4 Minuten braten. Den Landrahm in einen Topf geben und unter Erhitzen und ständigem Rühren auflösen. Wein und Kresse zugeben, kurz durchziehen lassen, eventuell mit etwas Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Fleisch mit dem Wildreis auf 4 Tellern anrichten, mit der Soße und einem Salat servieren.

***Guten Appetit!***

