

Paprika-Geschnetzeltes bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

300-500 gr Puten-oder Hähnchenfleisch, 1 rote Paprika, 2 mittelgroße Zwiebeln, 1 Beutel Maggi-Fix für Rahmgeschnetzeltes, 1 Esslöffel Zucker, 1 Esslöffel Creme Fraiche, 5-10 Spritzer Balsamico - Essig, 1 Teelöffel Paprika-Pulver, 250 gr Spätzle.

Die Vorbereitungen:

Fleisch als Geschnetzeltes schneiden. Paprika in Stücke schneiden. Zwiebeln kleinschneiden. Maggi-Fix mit passender Menge anrühren. Alle anderen Zutaten griffbereit zurechtstellen.

Die Zubereitung:

Große Pfanne heiß werden lassen, Herd auf großer Stufe anlassen. Fleisch kurz sehr scharf anbraten. Paprika und Zwiebeln dazu und kurz mitbraten, mit Paprika-Pulver würzen. 1 EL Zucker darüberstreuen, kurz durchschwenken und mit Balsamico-Essig ablöschen. Angerührtes Maggi-Fix dazugießen und erst jetzt Herd auf kleine Stufe runterdrehen. Das Ganze dauert bis hierher max. 3 Minuten. Jetzt noch 3-5 Minuten auf kleiner Flamme schmoren lassen. Mit 1 EL Creme Fraiche binden - fertig. Man kann die Soße mit Sahne verlängern oder verdünnen. Schmeckt am Besten auf Spätzle.