Sahne-Fleisch-Pfanne
bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

8 Schnitzel oder Nackenscheiben, 2 Becher Sahne, 1 große Dose Pilze, Gewürze, Bratfett, 3 Zwiebeln, 2 Päckchen Helle Soße.

Die Vorbereitungen:

Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen, in der Pfanne kurz anbraten.Zwiebeln kleinschneiden, Sahne in einen Geflügelbräter geben.

Die Zubereitung:

Das angebratene Fleisch in den Bräter mit der Sahne gut verteilt reinlegen, dann die Zwiebeln, Pilze mit Sud dazugeben und das Ganze mit geschlossenem Deckel in die Röhre bei 200 Grad 2-3 Stunden köcheln lassen.Vor dem Servieren die Helle Soße einrühren, vieleicht noch mit ein bisschen Creme fraiche mit Kräutern verfeinern.Das ist lecker, macht wenig Arbeit und sehr satt!