

Frankie\'s Rahmschnitzel bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

4 Schweineschnitzel, 3 Esslöffel Distelöl, 3 Becher Schlagsahne, 2 Beutel Kloßteig halb und halb.

Die Vorbereitungen:

Die Schnitzel abspülen und trockentupfen, mit Maggi Würzmischung Nr. 1 von beiden Seiten würzen und etwa 15 Minuten ziehen lassen. Für die Klöße 6 l Wasser mit etwas Salz zum Kochen bringen.□

Die Zubereitung:

Den Kloßteig aus der Packung nehmen und mit einem Messer in vier gleichgroße Portionen teilen. Aus jeder Portion einen runden Kloß formen und in das siedende, nicht mehr kochende Wasser geben. Den Teig rasch verarbeiten damit sie gleichzeitig gar sind. Etwa 30 min. leise ziehen lassen. Während die Klöße garziehen, den Backofen auf 100 Grad Celsius vorheizen und das Distelöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Die Schnitzel nacheinander von beiden Seiten goldbraun anbraten. Das Fleisch auf eine feuerfeste Platte legen und in den vorgeheizten Backofen stellen damit sie warm bleiben. Den Bratfond mit 3 Bechern Schlagsahne ablöschen und einmal aufkochen lassen. Die Soße mit Würzmischung Nr. 1 nochmals abschmecken. Die Klöße mit einer Schaumkelle abschöpfen und in eine Schüssel geben. Zu den Schnitzeln mit der Soße servieren.

Die Sahnesoße ist zwar etwas dünnflüssig aber sie muß genauso sein. Wer sie so nicht mag, sollte sie mit etwas Soßenbinder andicken und nochmals nachwürzen. Dazu paßt prima ein grüner Salat, damit die Vitamine nicht zu kurz kommen. Zu dem Gericht serviere ich immer etwas Weißbrot, da es noch immer so war, daß man den Rest der Soße auftunken wollte ;-))

Guten Appetit wünscht SweetCandy