

Rahmschnitzel



- Schweineschnitzel / 5 Minuten Steaks
 - Pfeffer / Salz / Suppenbrühe oder Brühwürfel
 - Mehl
 - Butter
 - Ein Becher Schmand
 - Optional
 - Eine Zwiebel
 - Ein paar Zehchen Knoblauch
 - Einen guten Schuss Cognac
 - ein paar Lorbeerblätter
1. Die Schnitzel klopfen, damit sie zart werden
 - Ich Schneide die Scheiben gerne noch in 1/4 Stücke
 2. Das Fleisch Salzen und Pfeffer und dann in Mehl wälzen, so daß diese komplett „eingemehlt“ sind
 3. Pfanner heiß machen, und Butter (bvesserer Geschmack) oder Öl rein
 4. Das Fleisch ordentlich anbraten, so daß es leicht braun ist
 - Fertiges Fleisch aus der Pfanne raus, und zb auf einem Teller lagern
 5. Die Pfanne ist nun wieder „frei“ und die fertigen Fleische liegen auf dem Teller
 6. Optional
 - Die Zwiebel in Würfel schneiden, den Knoblauch ebenso
 - wieder etwas Butter in die Pfanne, und die Zwiebeln + Knoblauch bei „Vollgas“ reinwerfen
 - nach rel. kurzer Zeit, nene ordentlichen Schuss Cognac hinterher
 - Wenn Zwiebeln + Knoblauch mindestens Weich sind, wenn nicht sogar leicht bräunlich sind geht es regulär weiter
 7. zwei gehäufte Eßlöffel Mehl in die Pfanne (Wenn keine Zwiebeln/Knoblauch in der PFanne sind, ggf. nochmal etwas Butter vorher reinwerfen)
 8. Mehl leicht Braun wrerden lassen, und dann mit Wasser löschen. Bei einer großen Pfanne gebe ich ca zwei große Kaffetassen Wasser dazu.
 9. Brühwürfel /Suppenbrühe rein, Pfeffern, und Saure Sahne rein, und ggf noch mit Gewürzen abschmecken
 - ggf. Lorbeerblätter reinwerfen
 10. Bischen köcheln und ziehen lassen, und das Fleisch reinwerfen

Dazu passen Nudeln oder Kartoffeln ganz gut.

Fertig!

[hauptgericht](#), [fleisch](#), [mama beckesch](#)

From:

<https://recipes.beckesch.it/> - **Rezeptesammlung von Helene und Ralf Beckesch**

Permanent link:

<https://recipes.beckesch.it/rezepte/rahmschnitzel>

Last update: **2021/05/20 06:42**

