

Bakonyer Geschnetzeltes



Schwierigkeitsgrad
mittel



Portion/ Größe
2 Portionen



Zubereitungszeit
20 Minuten



Kochzeit
60 Minuten

Zutaten

Ca. 500- 600 Gramm Fleisch (Schwein)
6 Stück Champignons
2 El. Mehl
2 Zwiebeln
3 Knoblauchzehen
1 Spitzpaprika
2 Tomaten
Schweinefett
2 Tl. Paprika (edelsüß)
Salz, Pfeffer, Majoran
200 ml Wasser
150 Gramm Schmand
Ca. 250 Gramm Riebele, Eiergraupen,
Spätzle, Reis oder Nudeln



Zubereitung

Fleisch waschen, in Streifen schneiden, bisschen klopfen, mit Salz und Pfeffer würzen und im Mehl wälzen. Zwiebeln und Knoblauch schälen, klein schneiden, Tomaten und Paprika würfeln. Champignons in Scheiben schneiden.

In einer tieferen Pfanne das Fett erhitzen und die Champignons darin scharf anbraten, dann auf die Seite geben. Das

Fleisch in der gleichen Pfanne bei mittlerer Hitze von beide Seiten anbraten (bis das Fleisch Farbe bekommt) und ebenfalls auf die Seite stellen. Jetzt kommen die Zwiebeln rein, diese glasig andünsten, wenn nötig noch Fett zufügen. Als nächstes kommen Tomaten, Paprika und Knoblauch dazu. Das Paprika Pulver darauf streuen und mit Wasser aufgießen.

Mit Salz, Pfeffer und Majoran abschmecken und kurz aufkochen.

Das Fleisch wieder in die Pfanne geben und zugedeckt schmoren lassen.

Ist das Fleisch gar, den Schmand mit ein wenig Saft (Soße) glattrühren und unter ständigem Rühren in die Soße gießen.

Nun die Champignons zufügen und kurz aufkochen. Wenn nötig nochmal abschmecken.