

Geschnetzeltes 4 Pers.

4 Schweineschnitzel / Schweinelende in Streifen oder Würfel schneiden

1 Zwiebel

30 g Mehl

40 g Sanella

¼ l Fleischbrühe

1 Becher saure oder süße Sahne

2 Gewürzgurken

1 Dose Champignons

Senf, Salz, Zitronensaft

Zwiebel grob hacken und in Butter goldgelb rösten mit Mehl verrühren und die Brühe angießen. 15 Min. durchkochen auf kleiner Flamme.

Mit Salz, Senf und Spritzer Zitronensaft, falls keine Zitrone vorhanden

1 Eßl. von dem Gurkensud nehmen, abschmecken und die Sahne dazu.

Pilze und in Scheiben geschnittene Gurken in die Soße geben und aufkochen.

Fleisch bei kräftiger Hitze in der Pfanne anbraten. Fleisch mit dem ausgebratenen Fleischsaft /evtl. etwas Wasser in die Fleischpfanne geben, damit kein Tropfen verlorengeht) zur Soße geben und kurz durchkochen. Nicht mehr zu große Hitze, sonst wird das Fleisch trocken.