

Schweinegeschnetzeltes Jäger Art mit Champignons

Für 4 Personen

Zutaten:

- 800g Schweine-geschnetzeltes
- 50ml Speiseöl
- 1 Zwiebel
- 3/4l Brühe/ Wasser
- 1/4l Sahne
- Salz & Pfeffer
- 1/2 Bund Petersilie
- 250g Champignons frisch
- 50g Mehl

Zubereitung:

Die Zwiebel schälen und würfeln. Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Das Fleisch und die Zwiebel darin anbräunen. Das Mehl darüber streuen und verrühren. Die Brühe/ Wasser aufgießen.

Die Pilze mit einem Tuch abreiben (bei Bedarf halbieren) zugeben und mit dem Fleisch bei mäßiger Hitze ca. 10-15min garen. Zum Schluss würzen Sahne hinzugeben und mit Petersilie verfeinern.

Mögliche Beilagen:

Reis, Nudeln, Spätzle, Semmelknödel