



Dauer: Mittel

.....

Kategorie: Hauptspeisen Salzburger Gerichte

.....

Saison: Sommer Herbst

.....

Für: 6 Personen

.....

Verfasst von: Markus Bacher

.....

Zutaten

.....

6 STUECK Schweineschnitzel

.....

Sonnenblumenöl zum Anbraten

.....

Salz

.....

Pfeffer

.....

100 G Butter

.....

200 G Eierschwammerl oder Steinpilze

.....

200 G gehackte Zwiebel

.....

125 ML Weißwein

250 ML

Obers

etwas Mehl

Petersilie

Zubereitung

1. Pilze in Butter anrösten bis die gesamte Flüssigkeit verdampft ist. Zwiebel dazugeben und rösten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Das Schnitzelfleisch klopfen, salzen und pfeffern und mit der Zwiebel/Pilzmasse füllen. Gut verschließen und in Öl anbraten.
3. Schnitzel herausgeben. Bratenrückstand mit Weißwein aufgießen. Obers dazu geben und gut einkochen lassen.
4. Mit Mehl etwas binden, nochmals nachwürzen. Schnitzel in die Sauce legen und kurz in der Sauce aufwärmen.
5. Kurz vorm Servieren Petersilie darüber streuen.

Mit Spätzle und Salat servieren.

Beim Salzburg schmeckt Wettbewerb "Gerichte mit Geschichte" wurde dieses Rezept eingereicht – eine Familiengeschichte von Markus Bacher.

Wenn beim Schwammerlsuchen am Anfang oder Ende der Saison eher weniger im Wald zu finden war, hat mein Papa schnell das Essen von Schwammerlsauce mit Knödel umgeplant und es gab diese schmackhaften gefüllten Schnitzel mit Steinpilzen und Schwammerl.