

Kochen mit Klaus

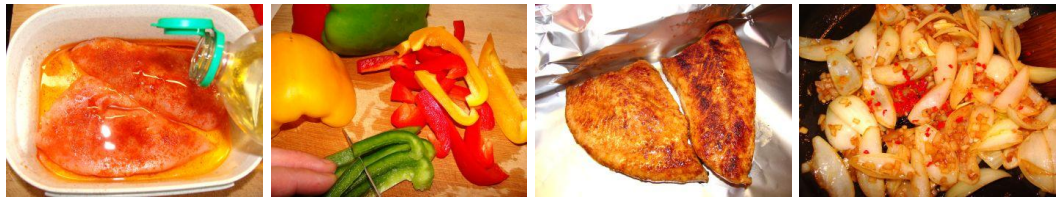
Feurig-pikante Paprikaschnitzel (🌶️🌶️)

Zutaten: (Für 2 Personen)

- 2 Putenschnitzel, 2 Zwiebeln, 250 g Paprika-Mix, Salz, Pfeffer,
- 4 Knoblauchzehen, Paprikapulver edelsüß & scharf, 1 EL Bratensaft,
- Rotwein, 100 g Ajvar (scharf), 350 ml Milch, 1-2 EL Pizza-Gewürz,
- 1 P. Fix f. Paprika-Rahm Schnitzel, Petersilie, Oregano

Zubereitung:

1. Fleisch waschen, trocknen, beidseitig mit Paprikapulvern u. Pfeffer würzen u. über Nacht in Öl einlegen.



2. Knobi u. ½ Zwiebel fein würfeln, restl. Zwiebeln achtern, Paprika halbieren, entkernen, waschen u. in Streifen schneiden. Chili hacken. Fix u. Bratensaft mit Paprikapulvern, Kräutern u. Milch verrühren.



3. Fleisch mit Marinadenöl anbraten, herausnehmen u. in Alufolie wickeln. Zwiebeln, Knoblauch u. Chili im Bratfett andünsten. Paprikastreifen zugeben u. mitbraten. Mit ca. 100 ml Rotwein u. Ajvar ablöschen, etwas einkochen lassen. Sauce zum Gemüse geben. Mit Salz u. Pfeffer abschmecken. Fleisch mit Fleischsaft wieder zugeben u. erhitzen. Mit Beilage servieren.



Tipp des Chaoten: Dazu Nudeln oder Reis servieren!



Erstellt von Klaus am 15.07.2012