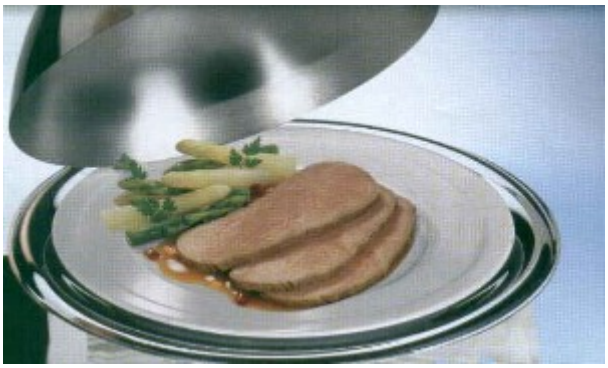
Surschnitzel in Weisswein-Sauce

Kategorien: Fleischgerichte
Land / Stil: k.A. / k.A.
Bewertung: (noch nicht bewertet)



Zutaten

4 Surschnitzel (je 150 - 200 g)
4 Knoblauchzehen
Pfeffer gemahlen
Kümmel gemahlen
Koriander gemahlen
4 EL Mehl
8 EL Öl
400 ml Weisswein (z. B. Malvasier)
1 L Suppe (oder 1 L Wasser und 2 Suppenwürfel)
1/2 L Crème fraîche

Zubereitung

Die Surschnitzel leicht klopfen.
Mit zerdrücktem Knoblauch, Pfeffer, Kümmel und Koriander einreiben.
Die gewürzten Schnitzeln mit einer Seite in Mehl tauchen und in einer Pfanne mit heißem Öl rasch anbraten.
Mit dem Weisswein aufgießen (ein Malvasier eignet sich bestens dazu).
Nun die Suppe zugießen und auf kleiner Hitze - bei geschlossenem Deckel - weichdünsten.
Einige Minuten vor Ende der Kochzeit die Sauce mit Crème fraîche eindicken und verfeinern.
Die Surschnitzeln mit Reis oder Teigwaren servieren.