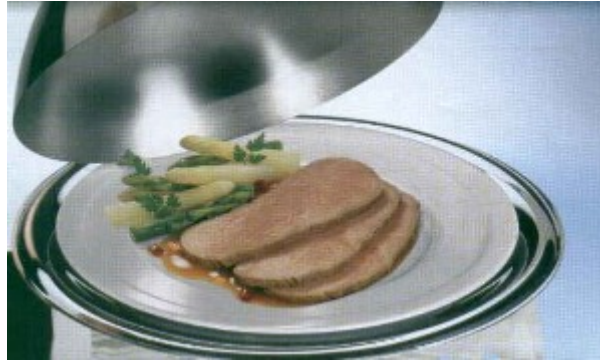


# Surschnitzel in Weisswein-Sauce

**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.