



Hauptgang

Sherry Geschnetzeltes

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

- 500 gr Schweinsfilet oder Schweinsschnitzel, in dünne Streifen schneiden
- 500 gr Champignons, braune, frisch, putzen, in Scheiben schneiden (oder vierteln)
- 2 Stück Zwiebeln, geschält, fein gehackt
- 1 dl Weisswein, trocken
- 2 dl Rahm
- 4 Scheiben Toastbrot, in Schüssel zerkrümeln
- 2 dl Sherry, trocken, über die zerkrümelten Toasts giessen
- Kochbutter
- 2 dl Fleischbouillon
- Aromat, Salz und Pfeffer aus der Mühle
- Paprikapulver
- Curry

Zubereitung:

- | | |
|--|--|
| Backofen | Den Backofen auf 200 Grad vorheizen |
| Fleisch | Das Fleisch in dünne Streifen schneiden. Würzen. In der Bratpfanne mit Kochbutter allseits kurz anbraten. |
| Zwiebeln
Weisswein | Die fein gehackten Zwiebeln dazugeben und mitdünsten. Mit einem kräftigen Schuss Weisswein ablöschen und zirka 10 Minuten auf kleinem Feuer köcheln lassen. |
| Champignons, Fleischbouillon, Rahm,
Paprika sowie Curry | Die Champignons zufügen und mitköcheln lassen. Die Fleischbouillon und den Rahm hinzufügen. Mit Paprika und etwas Curry abschmecken. |
| Gratinform | Das Gemisch in eine flache Gratinform geben. |
| Toastbrot sowie Sherry | Die Toasts in eine Schüssel zerkrümeln und den Sherry darübergiessen und einweichen lassen. Das Sherry-Toastbrotgemisch über das Geschnetzelte gleichmässig verteilen. |
| | Im vorgeheizten Ofen ca. 20 Min goldbraun überbacken. Dazu passen Spätzle oder Frischeiernudeln. |