Lungauer Schnitzel

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Salzburger Gerichte Saison: Sommer Herbst Für: 6 Personen

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.