

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

Verfasst von: Markus Bacher

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.

Beim Salzburg schmeckt Wettbewerb "Gerichte mit Geschichte" wurde dieses Rezept eingereicht – eine Familiengeschichte von Markus Bacher.

Wenn beim Schwammerlsuchen am Anfang oder Ende der Saison eher weniger im Wald zu finden war, hat mein Papa schnell das Essen von Schwammerlsauce mit Knödel umgeplant und es gab diese schmackhaften gefüllten Schnitzel mit Steinpilzen und Schwammerl.