

ZUTATEN

1 Pckg. Garden Gourmet Sensational Schnitzel Wiener Art
20 g vegane Butter
1 EL Mehl
50 ml Rotwein
200 ml Pilzfond oder Gemüsebrühe
150 g Champignons
1 EL Olivenöl
etwas Salz
etwas Pfeffer
1 Zwiebel
1 kleiner Bund Schnittlauch
200 g küchenfertige Spätzle



Schmeckt einfach nach Zuhause: ein knuspriges Schnitzel und dazu leckere Spätzle. Perfekt abgerundet wird unser Sensational Schnitzel Wiener Art mit einer cremigen Champignon-Sauce. Probier's aus!

EMPFOHLENE ZUBEREITUNG

- 1.** Für die Sauce die vegane Butter in eine Pfanne bei geringer Hitze schmelzen lassen. Bevor die Butter anbräunt, Pfanne vom Herd nehmen und das Mehl einrühren. Die Mischung (Mehlschwitze) wieder auf die Herdplatte stellen und für ungefähr 1 Min. bei niedriger Hitze köcheln lassen.
- 2.** Den Rotwein und Fond oder Brühe hinzufügen. Langsam aufkochen lassen und dabei gut rühren, bis eine glatte Sauce entsteht. Falls die Sauce zu dick sein sollte, nach und nach noch mehr Brühe nach Geschmack zufügen.
- 3.** Die Champignons in mundgerechte Stücke schneiden und in etwas Öl anbraten, bis sie braun werden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und in die Sauce geben.
- 4.** Für die Spätzle die Zwiebel der Länge nach in feine Streifen schneiden. Schnittlauch fein hacken.
- 5.** Die Sensational Schnitzel Wiener Art nach Packungsanweisung zubereiten, bis sie braun und knusprig sind. Gleichzeitig die Zwiebeln in etwas Öl anbräunen und die Spätzle hinzufügen.
- 6.** Die Schnitzel zusammen mit den Spätzle und der Jägersauce auf einem Teller anrichten. Mit dem gehackten Schnittlauch garnieren.

ENTDECKE NOCH MEHR REZEPTE AUF GARDENGOURMET.DE