

Züricher Geschnetzeltles



Zutaten

375 g Schweinefleisch
20 g Öl
1 gr. Zwiebel
250 g Champignons
3 Tomaten
Weizenschrot
1/8 l Sahne
etwas Brühe
4 EL Weißwein oder Wasser
Salz, Pfeffer, Curry, Paprika
2 EL geh. Petersilie
evtl. Rosmarin, Oregano,
Estragon
50 g Creme fraiche

Zubereitung

in sehr feine Streifen schneiden
in einer Pfanne erhitzen, das Fleisch
darin anbraten
schälen, würfeln
putzen, in Scheiben schneiden
evtl. brühen und häuten, würfeln, zu dem
Fleisch geben und 10 Min. dünsten
darüberstreuen
zugeben
würzen und weitere 10 Min. garen
unterrühren, abschmecken