

Schweinsgeschnetzeltes mit Pilzen

(für 3 bis 4 Personen)

Zutaten: 400 g Schweinsgeschnetzeltes
 1/2 Zwiebel fein gehackt
 Bratbutter
 getrocknete Pilze 1/4 Stunde in Wasser
 einweichen und anschliessend ausdrücken.
 2 EL gehackte Petersilie
 1/2 dl Weisswein
 1 1/2 dl Bratensauce
 1/2 dl Rahm
 etwas Thymian gehackt

Zubereitung:

Fleisch würzen und kurz anbraten. Fleisch warm stellen.
Die gehackte Zwiebel in der gleichen Bratpfanne mit wenig
Bratbutter andünsten. Pilze und Petersilie begeben. Mit dem
Weisswein ablöschen und einkochen lassen. Bratensauce und
Thymian begeben und nochmals aufkochen lassen. Fleisch
begeben und 5 Minuten ziehen lassen.
Zum Schluss mit dem Rahm verfeinern.

dazu passt: Röstli, Reis, Nudeln