

## 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