

Restliche Bratensoße für Geschnetzeltes



Warum soll man einen guten Soßenrest fortwerfen? Ich friere restliche Soße von Braten ein und habe daher immer eine Grundlage für Sahne-Geschnetzeltes. Oder ich koche ein paar Nudeln und es gibt die erwärmte Soße dazu. Ein schnelles Mittagessen für 1-2 Personen.

| Zutaten: | Zubereitung: |
|--|---|
| 4 Scheiben Fleisch (Schweineschnitzel oder Schweinehals, Hähnchen- oder Putenschnitzel) | in sehr feine Streifen schneiden |
| 2 Zwiebeln | schälen und in Ringe hobeln. Zusammen in |
| 2 Eßl Öl | braun braten. |
| 1 Dose Champignons | mit dem Pilz-Saft aufgießen. |

| | |
|--|--|
| ca. 200 – 300 g Soßenrest | zugeben. Das Fleisch ca. 15 Min weich kochen lassen. Dann mit |
| 100 ml Sahne | binden. |
| Optional: 1 Eßl Frischkäse oder Schmand | unterrühren. Das Geschnetzelte mit |
| Salz, Pfeffer | abschmecken |

Dazu passt Reis, Nudeln und Gemüse aller Art sowie ein schöner Gartensalat.