

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.