



BALKANSCHNITZEL



ZUTATEN:

- 3-4 Schweineschnitzel
- 3 Champignons
- 1 rote Paprika
- 1 grüne Paprika
- 100 g Bauchspeck
- 2 Knoblauchzehen
- 2 EL Letscho
- 1 kleine Zwiebel
- 2 EL Silberzwiebeln
- etwas Salz, Pfeffer,
geräuchertes Paprikapulver
- 1 EL Tomatenmark
- etwas geriebener Käse

ZUBEREITUNG:

Als erstes schneidest Du die Paprika, die Champignons und die Zwiebel in dünne Streifen. Dann hackst Du die Knoblauchzehen und schneidest den Bauchspeck in kleine Würfel.

Diese werden dann auch in einer Pfanne leicht kross angebraten. Dann gibst Du die Gemüsezutaten dazu und lässt sie etwas mit anbraten. Jetzt würzt Du alles, gibst das Tomatenmark und noch einen kleinen Schluck Silberzwiebel-Wasser dazu, ebenso das Letscho und nun lässt Du alles bei leichter Hitze einkochen.

In der Zwischenzeit werden die Schnitzel angegrillt und dann kannst Du das Schnitzel auf einem Teller anrichten und darauf verteilst Du dann anteilmäßig die Masse aus der Pfanne. Mit etwas Käse überstreut kannst Du es Dir schmecken lassen.

hier gehts zum Video



Instagram



Wir wünschen Dir viel Spaß beim Nachmachen und gutes Gelingen. Einen guten Appetit.