



# GAUNER TELLER



## ZUTATEN:

6	Schweineschnitzel
100 g	Baconwürfel
200 g	Champignons
5-6	kleine Gewürzgurken
200 ml	Brühe
1 TL	Tomatenmark
1	Zwiebel
2	Spitzpaprika
2	Knoblauchzehen
etwas	Salz, Pfeffer, Paprika
100 g	Schmand
etwas	scharfe Soße

## ZUBEREITUNG:

Im heißen Dutch Oven brätst Du die in feine Streifen geschnittenen Schweineschnitzel scharf an. Dazu gesellt sich dann die Zwiebelwürfel sowie der Speck.

Nun gibst Du die in Streifen geschnittene Spitzpaprika und die fein geschnittenen Champignons, die klein gehackten Knoblauchzehen und Gewürzgurken dazu. Abgeschmeckt mit dem Tomatenmark und den Gewürzen vermengst Du nun alles, gibst dann 200 ml Brühe dazu und lässt das Gericht bei geschlossenem Deckel und geringer Hitze etwa 10 bis 12 min köcheln.

Zu guter Letzt' rührst Du noch 100 g Schmand unter und schmeckst den Gauner Teller noch mit etwas scharfer Sauce ab.

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

hier gehts zum Video



Instagram

