

ZUTATEN

1 Packung Garden Gourmet
Sensationelles Schnitzel

150 g Pilze

1 Zwiebel

1 Schalotte

200 ml Pilz- oder Gemüsebouillon

20 g Margarine

1 EL Olivenöl

1 EL Mehl

50ml Rotwein

1 kleines Bund Schnittlauch



Geniesse unser traditionelles Rezept mit dem Sensational Schnitzel mit Spätzli, serviert mit einer leckeren Pilzsauce. Der intensive Geschmack von Pilzen passt perfekt zur Knusprigkeit von unserem Schnitzel und den Spätzli.

ZUBEREITUNG

1. Margarine und Mehl zu einer Sauce mischen

Die Margarine in einem Topf bei schwacher Hitze schmelzen. Die Pfanne vom Herd nehmen und das Mehl mit einem Schwingbesen einrühren. Die Mischung bei schwacher Hitze 1 Minute kochen lassen.

2. Zubereitung der Sauce mit Rotwein und Bouillon

Rotwein und Bouillon zur Margarine-Mehl Mischung geben. Langsam zum Kochen bringen und die Sauce unter Rühren eindicken lassen. Wenn die Sauce zu dick ist, mehr Bouillon zugeben.

3. Champignons zubereiten und Zwiebel und Schnittlauch schneiden

Champignons schneiden und in etwas Öl goldbraun anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und in die Sauce geben. Die Zwiebel in kleine Ringe schneiden. Den Schnittlauch fein hacken.

4. Sensational Schnitzel zubereiten

Die Sensational Schnitzel von Garden Gourmet nach Packungsanleitung goldbraun und knusprig backen. Gleichzeitig die Zwiebel in wenig Öl leicht goldbraun anbraten und die Spätzli dazugeben.

5. Anrichten und geniessen

Sensationel Schnitzel mit ChampignonSauce und Spätzli servieren. Mit gehacktem Schnittlauch garnieren.

FINDE WEITERE REZEPTE AUF [GARDENGOURMET.CH/DE](https://gardengourmet.ch/de)