

# Schnitzel mit Champignonragout

## Rezept für 2 Portionen

### Zutaten

2 Schweineschnitzel à 150 g  
250 g Champignons aus der Dose  
30 g Zwiebel  
300 ml Fleischbrühe  
2 EL Öl  
10 g Kartoffelstärke  
Pfeffer  
Salz

### Zubereitung

Champignons in ein Sieb schütten und gut abbrausen (Wasser aus der Dose nicht mehr verwenden!!!). Die Zwiebel in feine Würfel schneiden. Die Schnitzel quer halbieren. 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Schnitzel salzen, pfeffern, von jeder Seite hellbraun anbraten und dann warm stellen. 1 EL Öl in derselben Pfanne erhitzen und die Zwiebel bei mittlerer Hitze anbraten. Die Champignons dazugeben und mit Fleischbrühe ablöschen und aufkochen. Die Kartoffelstärke mit etwas Wasser glatt rühren und die Sauce binden. Das Fleisch in die Sauce geben und 1-2 Minuten erhitzen. Dazu passen Bandnudeln oder Spätzle.

***Guten Appetit wünscht Tina***