



Zigeunerschnitzel

Zutaten

- 4 Schweineschnitzel
- Salz
- Pfeffer
- 100g geräucherter Bauchspeck
- 1 rote und 1 grüne Paprikaschote
- 1 Zwiebel
- 2 Gewürzgurken
- 4EL Mehl
- 2 Eier
- 100g Paniermehl
- 2EL Butterschmalz
- 1EL Tomatenmark
- 125ml Gemüsebrühe
- 125ml trockener Weißwein

Die Schnitzel flach klopfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Speck in feine Würfel schneiden. Die Paprikaschoten putzen, waschen, entkernen und in dünne Streifen schneiden. Die Zwiebel schälen und hacken. Die Gewürzgurken in kleine Würfel schneiden.

Mehl, verquirlte Eier und Paniermehl auf drei verschiedene Teller verteilen. Die Schnitzel nacheinander in Mehl, Eiern und Paniermehl wenden.

Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Die Schnitzel darin von jeder Seite ca. 5 Minuten braten, dann herausnehmen und warm stellen.

Den Speck im Bratfett schmoren, dann Paprikastreifen und Zwiebeln hinzufügen und 4 Minuten mitschmoren. Gewürzgurken, Tomatenmark, Brühe und Wein unterrühren und etwas einkochen lassen. Die Schnitzel mit der Sauce servieren.