


Zwiebelschnitzel

Würzig-frisch und schnell servierte Schweineschnitzel

etwa 4 Portionen

 gelingt leicht

 bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

- 4 Zwiebeln
- 4 Schweineschnitzel (je etwa 125 g)
- Salz
- frisch gemahlener Pfeffer
- 1 EL Speiseöl
- 125 g Dr. Oetker Crème double
- Curry

1 Zubereiten:

Zwiebeln abziehen, halbieren, in dünne Scheiben schneiden. Schnitzel trocken tupfen, auf beiden Seiten salzen und pfeffern. Öl in einer Pfanne erhitzen, Schnitzel darin von jeder Seite etwa 5 Min. braten, dann aus der Pfanne nehmen und warm stellen.

- ## 2
- Zwiebeln in dem Bratenfett etwa 5 Min. dünsten (evtl. etwas Wasser oder Weißwein zufügen). Crème double unterrühren, erhitzen, mit Salz und Curry abschmecken, auf den Schnitzeln verteilen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Zwiebelschnitzel mit Petersilien- oder Bratkartoffeln servieren.