

Ämmitaler Rahmschnitzel

(Lieblingsrezept von SRF-Landfrau Brigitte Wegmüller aus Bigenthal, BE)

Zutaten: (für 4 Personen)

- 8 Schweinsschnitzel vom Nierstück
- 1 EL Fleischwürze oder Salz und Pfeffer aus der Mühle
- 3 EL Erdnussöl
- 2 kleinere Zwiebeln, gehackt
- 1 Bund Schnittlauch, fein geschnitten
- 200 – 300 g Saison-Pilze oder Champignons, gerüstet und in Scheiben geschnitten
- 5 – 6 dl Vollrahm, evtl. etwas Doppelrahm (Chäsi-Rahm)
- 2-3 EL Bratensauce (Paste oder Pulver)
- ca. 1 dl Weisswein
- 1 EL Balsamico
- 2-3 Spritzer Flüssigwürze

Zubereitung:

Die Schnitzel trocken tupfen und dann auf beiden Seiten mit Fleischwürze oder Salz und Pfeffer würzen. Das Öl in eine hoch erhitzbare Bratpfanne geben und die Schnitzel auf grosser Hitze anbraten. Die Schnitzel dann in eine Auflaufform geben und im Backofen bei 80 Grad warmhalten.

Die Zwiebeln und den Schnittlauch im Bratensatz dämpfen, die Pilze dazugeben und kurz mitdämpfen.

Mit Rahm ablöschen und die Hitze dann sofort reduzieren. Die Bratensauce dazugeben und die Sauce etwas eindicken lassen.

Jetzt den Weisswein und den Balsamico zur Sauce geben und diese auf kleinem Feuer weiter köcheln lassen. Bei Bedarf mit etwas Flüssigwürze oder mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Sauce über das Fleisch geben und servieren (allenfalls mit Fruchtgarnitur).

Als Beilage passen Nüdeli, Rösti oder Pommes-Frites und grüner Salat.