

Paprikaschnitzel

Personen: 4

Zeit: 30 Minuten



ZUTATEN:

- 4 Schnitzel (Kalb, Schwein, Hühnchen oder Pute)
- Salz, Pfeffer
- Paprikapulver
- 4 El Mehl
- 2 EL Butterschmalz
- 1 große Zwiebel
- 3 Paprika
- 2 Knoblauchzehen
- 2 El Tomatenmark
- 100 ml Rotwein
- 1 Dose Tomaten (stückig)
- 200 ml Brühe
- 1 El Ajvar
- Pommes nach Belieben

ZUBEREITUNG:

1. Die Schnitzel klopfen und mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen.
2. Danach in Mehl wenden.
3. Zwiebel und Knoblauch fein hacken und die Paprika in Streifen schneiden.
4. Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen und die Schnitzel von beiden Seiten scharf anbraten. Danach herausnehmen und beiseitelegen.
5. Im Bratfett die Zwiebel und den Knoblauch glasig dünsten, dann die Paprikastreifen dazugeben und kurz mit braten.
6. Das Tomatenmark einrühren, mit Wein ablöschen etwas einkochen lassen und die stückigen Tomaten aus der Dose hinzufügen.
7. Mit der Brühe ablöschen.
8. Ajvar dazugeben.
9. Das Paprikapulver unterrühren, alles gut vermengen und die Schnitzel wieder in die Sauce legen.
10. Mit Salz und Pfeffer würzen.
11. Bei mittlerer Hitze etwa 15 Minuten schmoren lassen, bis das Fleisch schön zart ist.
12. Schnitzel mit der Paprikasauce und den Pommes servieren.

TIPP: