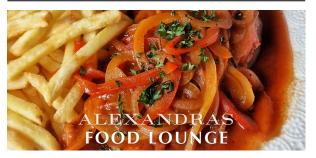
## www.alexandrasfoodlounge.com

## 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
- I Dose Tomaten (stückig)
- · 200 ml Brühe
- I El Ajvar
- · Pommes nach Belieben

## ZUBEREITUNG:

- I. Die Schnitzel klopfen und mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen.
- 2. Danach in Mehl wenden.
- 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.
- 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.
- 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.
- Schnitzel mit der Paprikasauce und den Pommes servieren.

TIPP: