Geschnetzeltes in Pfefferrahmsauce

Geschnetzeltes in Pfefferrahmsauce ist ein cremiges und würziges Gericht, das durch die Kombination von zartem Fleisch, Sahne und grünem Pfeffer eine reichhaltige und aromatische Geschmacksnote erhält. Zitronenthymian bringt eine leichte, zitronige Note, die das Gericht erfrischt. Sahne macht die Sauce besonders cremig und reichhaltig.

Herkunft: Deutschland
Kategorie: Hauptspeisen, Schweinefleischgerichte

Vorbereitungszeit: 10 Minuten
Zubereitungszeit: 15 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

1 Bund Frühlingszwiebel(n)
10 Zweig(e) Zitronenthymian
500 g Schweineschnitzel
1 EL Butterschmalz
1 Prise Zitronenpfeffer
1 Prise Salz
2 TL Weizenmehl
200 ml Fleischbrühe
100 g Sahne
4 EL grüner Pfeffer eingelegt



Geschnetzeltes in Pfefferrahmsauce

Vorbereitung

Den Zitronenthymian waschen, trocken tupfen und die Blättchen abzupfen. Die Frühlingszwiebeln waschen, abtrocknen und schräg in feine Ringe schneiden. Das Fleisch waschen abtrocknen und quer zur Faser in feine Streifen schneiden.

Zubereitung

Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin ½ bis 1 Minute portionsweise bei starker Hitze goldbraun anbreaten. Jeweils mit Salz und Zitronenpfeffer würzen, aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen. Die Hitze reduzieren.
Die Frühlingszwiebeln in die Pfanne geben und in dem Bratfett andünsten. Nun das Mehl über die Frühlingszwiebeln geben und ebenfalls kurz anschwitzen. Die Brühe angießen und den Bratensatz damit ablösen, bei starker Hitze reduzieren. Wenn die Brühe genügend eingekocht ist, die Sahne unterrühren und weitere 2 Minuten einkochen lassen. Den Zitronenthymian und den grünen Pfeffer unterheben und das Fleisch wieder in die Pfanne geben und fertig garen. Zum Schluss noch einmal würzig abschmecken, heiß servieren.

© 2026 coquina.de