Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit Schalotten

24. Dezember 2011 | Autor Leroy

Hallo Welt, kochen Sie mal an einer vorweihnachtlichen Feier für die Familie Ihrer Frau mit folgenden Einschränkungen:

- Nicht zu viel Alkohol oder besser gar keinen, wegen der Kinder (also schon mal kein Coq au vin oder Gulasch)
- Pilze? Die ist NIEMAND in unserer Familie, da wird allen schlecht von…
- Schnitzel? Nein, da stinkt die ganze Bude nach Fett…

Hm, was dann? "Mach doch ein Rahmgericht", sprach die beste Ehefrau von allen und so mache ich nun heute die Kinder- und Schwiegerfamiliengerechte Version vom Rahmgeschnetzelten für 5 Erwachsene und 4 Kinder/ Jugendliche. Und das mir keiner in den Kommentar schreibt, da gehören aber eigentlich Champignons mit rein, das weiß ich selber… 😃

Die Zutaten für 6-8 Personen:

- 1,5 kg Schweineschnitzel
- 500 g Schalotten
- 200 g Crème Fraîche
- 1,25 bis 1,5 L Gemüsebrühe (aus 2 Packungen Suppengrün und etwas Fleischbrühe)
- Saft einer kleinen Zitrone
- 250 ml Weißwein
- Butter, Mehl
- Als Beilage breite Bandnudeln (min. 80 g Trockenmasse pro Person)
- Als Beilage 2 Pack Feldsalat mit einem Dressing Ihrer Wahl und selbsgemachten Croutons

Die Zubereitung:

- Die Gemüsebrühe habe ich am Vortag hergestellt. Dabei habe ich 3 L Wasser mit 2 Packungen Suppengrün aufgesetzt und ca. 1,5 h köcheln lassen. Das Gemüse habe ich geschält und mit dem Tupperware Alles-Zerkleinerer zerhäckselt, die Suppe dann mit Pfeffer, Salz und Muskat abgeschmeckt. Nach dem Kochen habe ich die Brühe durch eine "Flotte Lotte" passiert – kennen Sie das? 😃

- Die Schalotten häuten und in ganzen Stücken belassen

- Die Schnitzel waschen, trocken tupfen

- Dann die Schnitzel parieren und plattieren, etwa auf 1,5 fache Ausgangsgröße (also nicht zu dünn)

- Längs in ca. 1,5-2,5 cm breite und dann in und dann quer 5 bis 8 cm lange Streifen schneiden
- Mit Pfeffer, Salz und Paprika würzen, gut vermengen und etwas ziehen lassen

- Derweil Pflanzenöl in einem Bräter erhitzen
- Die Schalotten vorab in einer Pfanne mit reichlich Butter anbraten, am Ende 2 EL Mehl darüber streuen, um die Butter zu binden

- Die Schalotten dabei in der Pfanne schwenken
- Das Fleisch in den Bräter geben und scharf anbraten

- Mit dem Wein, dem Zitronensaft und der Gemüsebrühe ablöschen
- Die Schalotten hinzu geben

- Ab jetzt ca. 15-20 min. köcheln lassen (offen), damit das Fleisch fertig gart und die Sauce reduziert
- Derweil Mehlbutter vorbereiten: ca. 8 Kirschgroße Stücke Butter in einem Teller mit Mehl wenden und verkneten
- Nach Ende der Kochzeit die Sauce mit der Mehlbutter abbinden (im Bräter habe ich hierzu das Fleisch einfach auf eine Seite geschaufelt, ggf. muss man in einer Pfanne das Fleisch kurz entnehmen)

- Crème Fraîche unterheben, aber abwarten, bis die Sauce nicht mehr kocht, da die Crème Fraîche sonst ausflockt

- Auf vorgewärmten Tellern servieren

Achso: zum Schluss noch – wie ist alles ausgegangen? 2 Kinder waren ein wenig "schnegisch" wie man bei uns sagt. Aber ansonsten ist nichts übrig geblieben. Nichts, außer ein paar Nudeln. Und alle haben aufrichtig gelobt und waren hin und weg.

Mission accomplished…

Von daher: Frohe Weihnachten!

Ihr Leroy

Veröffentlicht in Fleisch, Geräte und Zubehör, Suppen | Schlagworte: Nudeln, Schmorgericht, Schwein