

## Geschnetzeltes vom Schwein oder Rind in Pilzrahmsoße

Zutaten (für 4 Portionen):

- \* 500 g Schweinefilet oder Rinderhüfte (alternativ Rinderminutensteaks), in feinen Streifen
- \* 2 EL Öl (z.B. Raps- oder Sonnenblumenöl)
- \* 1 große Zwiebel, fein gehackt
- \* 250 g Champignons (oder andere Pilze), in Scheiben geschnitten
- \* 100 ml trockener Weißwein (optional, für mehr Geschmack)
- \* 200 ml Fleischbrühe (Rinderbrühe für Rind, Gemüse- oder Geflügelbrühe für Schwein)
- \* 200 ml Sahne (Schlagsahne oder Kochsahne)
- \* 1 TL scharfer oder mittelscharfer Senf (optional, für eine besondere Note)
- \* Salz und Pfeffer nach Geschmack
- \* Frische Petersilie, gehackt, zum Garnieren

Zubereitung:

1. Fleisch vorbereiten und anbraten: Das Fleisch trocken tupfen und in ca. 0,5 cm dicke und 3-4 cm lange Streifen schneiden. Öl in einer großen Pfanne bei hoher Hitze erhitzen. Das Fleisch portionsweise scharf anbraten, bis es ringsum leicht gebräunt ist. Achte darauf, die Pfanne nicht zu überladen, damit das Fleisch brät und nicht kocht. Das angebratene Fleisch aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.
2. Zwiebeln und Pilze andünsten: Die gehackte Zwiebel in dieselbe Pfanne geben und bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Die Pilzscheiben hinzufügen und mitbraten, bis sie goldbraun sind und ihre Flüssigkeit vollständig abgegeben haben.
3. Ablöschen und Soße zubereiten: Falls du Weißwein verwendest, diesen jetzt hinzufügen und vollständig einkochen lassen. Dann die Fleischbrühe und die Sahne dazugießen. Den Senf (falls verwendet) einrühren. Alles aufkochen lassen und die Soße bei mittlerer Hitze ca. 5-8 Minuten köcheln lassen, bis sie leicht sämig wird.
4. Fleisch in die Soße geben und abschmecken: Das angebratene Fleisch zurück in die Soße geben und nur kurz darin erwärmen. Wichtig: Nicht mehr kochen, da es sonst zäh wird, besonders Rindfleisch. Mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.
5. Servieren: Das Geschnetzelte sofort servieren. Dazu passen hervorragend Spätzle, Nudeln, Reis oder Kartoffelpüree. Mit frischer Petersilie garnieren.