

NATURSCHNITZEL MIT PFEFFERRAHMSAUCE REIS UND ERI

Ein richtiger Festschmaus wird es bei Naturschnitzel mit Pfefferrahmsauce Reis und Erbsen. Das Rezept für die ganze Familie.

Zutaten für 4 Portionen

8	Stk	Schweinefleisch
1	Prise	Salz
1	Prise	Pfeffer
1	Prise	Paprikapulver
1	Schuss	Öl
1	Schuss	Wasser zum Aufgießen
1	EL	Pfefferkörner (grün, gemahlen und ganz)
250	ml	Schlagobers



Zutaten für den Reis

1	Schuss	Öl
1	Prise	Salz
200	g	Reis
400	ml	Wasser

Zutaten für die Erbsen

600	g	Erbsen (TK oder Dose)
100	ml	Wasser
1	Prise	Salz

Zubereitung

- 1 Die dünn geschnittenen Schweinefleischstücke mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen und in einer Pfanne mit heißem Öl scharf anbraten. Die Fleischstücke danach aus der Pfanne nehmen, in einen geeigneten Topf geben.
- 2 Den Bratensaft mit Wasser aufgießen, gut mit grünem Pfeffer (gemahlen und ganze Stücke) würzen. Mit Schlagobers aufgießen, einmal kurz aufkochen lassen, danach über das Fleisch gießen, im Backofen für ca. 60-80 Minuten bei mittlerer Temperatur garen.
- 3 Währenddessen den Reis zubereiten. Dabei in einem Topf Öl heiß werden lassen, den Reis zufügen, umrühren und mit Wasser aufgießen, salzen und aufkochen lassen. Für ca. 30 Min. (mittlerer Temperatur) in den Backofen geben.