



Hauptgang

# Schweinsschnitzel mit Gorgonzola-Rahmsauce

Rezept für 4 Personen

Zutaten :

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

- 4 Schweinsschnitzel
- 1-2 EL Bratbutter
- 1 Zwiebel ganz fein gehackt
- 1.5 - 2 dl Demi Glace (nicht zu stark anrühren) oder Knorr's-Wunder-Sauce
- 2 - 2.5 dl Rahm
- 250 gr Gorgonzola, in kleine Stücke geschnitten
- Fleischgewürz
- Pfeffer, Aromat

Zubereitung:

Schweinsschnitzel

Die Schweinsschnitzel mit einem Küchentuch abtupfen und mit Fleischgewürz (wenn nicht vorhanden: mit Pfeffer, etwas Aromat und Salz) würzen.

In einer Bratpfanne die Bratbutter stark erhitzen und die Schnitzel beidseitig scharf anbraten. Die Schnitzel sollen knusprig braun sein. Hitze reduzieren und die Schnitzel im vorgeheizten Backofen (70-80 Grad) warm stellen.

Zwiebel, Demi Glace sowie Rahm und Gorgonzola

Die fein gehackte Zwiebel in die Bratpfanne geben und kurz glasig dünsten. Demi Glace sowie Rahm beifügen und den Gorgonzola – unter stetigem Umrühren – darin schmelzen lassen. Die Sauce mit Pfeffer, Aromat und evtl. Salz abschmecken.

Pfeffer, Aromat, Salz

Die Schnitzel auf vorgewärmte Teller anrichten und die Rahm-Gorgonzola-Sauce darübergießen. Wenig feingehackte Petersilie (als Garnitur) darüberstreuen und mit dünnen Frischeier-Nudeln servieren.

---

**Hinweis:** Wenn Sie viel Sauce lieben, so sollten Sie die grössere Menge (siehe Zutaten oben) von Rahm, Demi Glace sowie Gorgonzola verwenden.

---