

ITALIEN

SCALOPPINE AL MARSALA MIT PILZEN

4 20 MIN 25 MIN EINFACH & RAFFINIERT SCHWEINSNUSS

SCALOPPINE

4 AMA-Gütesiegel-Schnitzel
aus der Nuss
5 EL Olivenöl
350 g braune Champignons
250 ml Marsala
150 ml Obers
150 ml Rindssuppe
1 EL Balsamicoessig
3 Stängel krause Petersilie
2 Ciabattabrote

Salz & Pfeffer

Die AMA-Gütesiegel-Schnitzel sehr dünn aufschneiden und bei Bedarf vorsichtig flach drücken, salzen und pfeffern. Das Öl in einer schweren Pfanne stark erhitzen und das Fleisch von beiden Seiten kurz anbraten (1 Minute pro Seite). Die Schnitzel auf einen Teller legen und mit Alufolie abdecken. Die Pfanne mit Küchenrolle komplett auswischen.

Die Champignons grobblättrig schneiden, die Pfanne erneut erhitzen und die Champignons ohne Fett 3–5 Minuten anrösten, salzen und pfeffern. Dann mit Marsala, Obers und Suppe aufgießen, mit Balsamico, Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie klein hacken und die Hälfte davon unter die Pilzsauce rühren. Die Schnitzel in die Sauce legen und bei sanfter Hitze 3–5 Minuten ziehen lassen.

Schnitzel mit übriger Petersilie bestreuen und mit Ciabatta servieren.

TIPP:

Das Fleisch, der Marsala und die Pilze vereinen sich zu einem großartigen Geschmackserlebnis. Dabei ist es wichtig, die Pilze ohne Fett anzubraten, da sie sonst Wasser abgeben.

Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union

 Bundesministerium
Landwirtschaft, Regionen
und Tourismus

**LE 14-20**
Entwicklung für den Ländlichen Raum

**N**
NIEDERÖSTERREICH

Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete.

