

Geschnetzeltes Züricher Art

Zutaten für 2 Personen

- 2 EL Olivenöl
- 450g Schweinefilet
- Salz, Pfeffer
- Paprikapulver
- 1 Zwiebel
- 50ml Weißwein
- 200ml Sahne
- 2 EL Petersilie, gehackt
- 1 TL Zitronenschale, fein gehackt

Zubereitung

Zwiebel würfeln. Schweinefilet in Streifen schneiden.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Das Fleisch kurz darin anbraten, mit Pfeffer und Paprika würzen. Aus der Pfanne nehmen.

Im Bratfett die Zwiebel anbräunen. Mit Wein ablöschen und einkochen lassen. Sahne dazu gießen und 2 Minuten kochen lassen. Das Fleisch in die Sauce geben. Petersilie und Zitronenschale zufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.