

BEXBACHER GEWÜRZBASAR GMBH

• Susannastr. 34 • 66450 Bexbach • Tel: 06826 – 46 61 • Fax: 06826 – 44 74



UNSER REZEPT-VORSCHLAG

Sahneschnitzel

Zutaten:

4 Kalbschnitzel
1 Zwiebel fein gewürfelt
¼ l Sahne
1 Dose Pilze (Champignons, Pfifferlinge oder Mischpilze)
GeWi – Rahmschnitzelgewürz (Art-Nr: 355)

Zubereitung:

- Schnitzel mit GeWi Rahmschnitzelgewürz und Salz würzen.
2 Esslöffel Mehl auf einen Teller geben und die Schnitzel darin wenden.
- Die Schnitzel in heißem Fett auf jeder Seite 4 Minuten braten und warm stellen.
- Zwiebeln goldbraun braten, restliches Mehl zugeben – kurz nachschwitzen lassen. Pilze mit Brühe und Sahne zugeben und 2 – 4 Minuten köcheln.
- Soße mit GeWi – Extra Nr.1 oder Rahmschnitzelgewürz abschmecken. Schnitzel hinein legen und kurz ziehen lassen.

Nach Belieben Zitronenscheiben dazu reichen.

**Gutes Gelingen und guten Appetit wünscht:
Ihr Bexbacher Gewürzbasar Team - www.gewuerzbasar.de**