Schnitzel Balkan Art

ehemals Zigeunerschnitzel

Zutaten

4 Schweine Schnitzel
150g geräucherten Speck in Würfel
1 grüne Paprika
2 rote Spitzpaprika
1 große Zwiebel
1 Karotte
6 kleine Essiggurken
2 Knoblauchzehen
2 -3 eingelegte milde Peperoni
100g Tomatenmark
120g Paprikamark
Saft von ½ Zitrone
50 – 60ml Gurkenwasser
1,5 EL Sojasoße
1,5 TL Zucker
400ml Gemüsebrühe (Instand)
50ml Weißwein
1 EL Worcestersoße
Salz und Pfeffer,
Paprika edelsüß und etwas Mehl für die Schnitzel

www.witt-pc.de

So funktioniert es!

Die Paprika Soße kann 2 -3 Std vor dem Essen schon gemacht werden.
Paprika in feine Streifen schneiden, Karotten schälen und in Stifte schneiden, Zwiebel schälen und in halbe Ringe schneiden, Peperoni klein schneiden, Gurken kleine würfeln. Knoblauch fein hacken.
Die Pfanne, mit etwas Öl erhitzen, als Erstes die Speckwürfel darin etwas auslassen.
Karotten und Zwiebel mit dem Tomatenmark und Paprikamark dazu geben und etwas anrösten.
Restliches Gemüse mit in die Pfanne geben.
Mit Weißwein ablöschen.
Anschließend mit Gurkenwasser und Brühe aufgießen.
Würzen mit Zitronensaft, Worcestersoße, Sojasoße, Zucker, Salz und Pfeffer.

Eine ganz wichtige Zutat ist Zeit!
Paprikasoße darf gerne 2 -3 Stunden, mit Deckel, zum warm halten auf dem Herd stehen, nicht kochen.
Vor dem Essen, die Konsistenz mit Brühe einstellen.

Die Schnitzel fehlen noch!
Das Fleisch, nicht klopfen (weil wir es so mögen)
Mit Salz und Pfeffer von beiden Seiten würzen.
Mit Mehl aus dem Streufix bemehlen und mit etwas Paprika bestreuen,
In Sonnenblumen Öl und etwas Butter leicht gebräunt, raus braten.

Mit viele Paprikasoße und Kroketten oder Pommes servieren,
Für mich ist es immer noch, ohne jeglichen rassistischen Hintergrund, das gute alte Zigeunerschnitzel.
Politisch korrekt ist es heute das Schnitzel Balkan Art.

Guten Appetit!

Peter Witt selbstständiger Direktor bei Pampered Chef Flurweg 7, 86871 Rammingen Tel. 0171 46 58 481