

## Geschnetzeltes Leipziger Allerlei

**Arbeitszeit:** 50 Minuten

**Schwierigkeitsgrad:** einfach

### Nährwerte pro Portion ca.

Fett	19 g
Kohlenhydrate	41 g
Eiweiß	42 g
Brennwert	540 kcal / 2.260 kJ

### Zutaten 4 Portionen

25 g getrocknete Morcheln  
150 ml trockener Weißwein  
500 g Möhren  
500 g grüner Spargel  
1 Zwiebel  
600 g Schweineschnitzel  
800 g Kartoffeln  
4 EL Butaris Butterschmalz  
2 EL Mehl  
400 ml Gemüsebrühe  
Salz, Pfeffer  
100 g Sahne  
½ Bund Petersilie



### Zubereitung:

#### *Schritt 1/4*

Für das Geschnetzeltes Pilze im Wein einweichen. Möhren in Scheiben schneiden. Spargel putzen und holzige Enden abschneiden. Spargelstangen in Stücke schneiden. Zwiebel würfeln. Fleisch in Streifen schneiden. Kartoffeln schälen und halbieren.

#### *Schritt 2/4*

Kartoffeln in kochendem Salzwasser ca. 20 Minuten garen. Pilze abgießen, Flüssigkeit auffangen. Die Hälfte Butaris Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Fleisch darin 5 Minuten kurz anbraten. Zwiebel dazugeben und nach 3 Minuten herausnehmen. Mehl im Bratfett anschwitzen. Brühe und Einweichwein unter Rühren zur Mehlschwitze geben. Aufkochen und ca. 2 Minuten köcheln.

## Schritt 3/4

Gemüse in die Soße geben, aufkochen und ca. 8 Minuten unter gelegentlichem Rühren köcheln. Fleisch und Pilze dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Sahne verfeinern.

## Schritt 4/4

Petersilienblättchen von den Stielen zupfen und fein hacken. Restliches Butaris Butterschmalz in einer zweiten Pfanne schmelzen. Kartoffeln abgießen und mit Petersilie im Fett schwenken. Geschnetzeltes und Kartoffeln anrichten.

Guten Appetit wünscht Butaris



Hinweis für die Redaktion:

Die Rezeptbilder und Rezepte sind urheberrechtlich geschützt. Der Abdruck der Bilder in gedruckten Presseerzeugnissen (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnissen im Internet ist ausschließlich in Kombination mit dem zugehörigen Rezept sowie bei Nennung der Quelle (Foto: © Butaris Butterschmalz) honorarfrei. Die Bilder und Rezepte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung der Bilder bzw. eine ausschnittsweise Verwendung. Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf Butaris Butterschmalz (Nennung von Butaris Butterschmalz in der Zutatenliste) und/oder Packshot verwendet werden. Belege erbeten. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Bei Rückfragen wenden Sie sich gern per Mail an [butaris@adpublica.com](mailto:butaris@adpublica.com).