

Geflügel Rezepte

Geflügelschnitzel Mit Zwiebeln

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Gebratenes, Geflügel, Kräuter, Pikant, Herzhaft

4	Schalotten oder		Salz
1 Bund	Lauchzwiebeln	2	Lorbeerblätter
6 Essl.	Olivenöl		Pfeffer
8	Putenschnitzel (klein, dünn)	1/8 Liter	Weißwein (trocken)
1 Prise	Oregano (getrocknet)	3	Essl. Mehl

Zuerst die Schalotten putzen und in Halbringe oder dünne Scheiben schneiden.

Dann die Schnitzel behutsam flachklopfen, salzen, pfeffern und in dem Mehl wenden.

Jetzt 7 El Öl in einer Pfanne erhitzen und die Schnitzel darin pro Seite 2-3 Minuten braten. Die Schnitzel dann aus der Pfanne nehmen und warm stellen.

Das Öl aus der Pfanne abgießen und dann das übrige Öl in die Pfanne geben.

Die Zwiebeln, das Oregano und die Lorbeerblätter mit in die Pfanne geben und bei milder Hitze so lange dünsten bis die Zwiebeln weich sind.

Die Zwiebeln jetzt mit dem Wein ablöschen und bei starker Hitze einköcheln lassen.

Jetzt die Lorbeerblätter entfernen und die Zwiebeln abschmecken.

Die Schnitzel auf einen Teller geben und mit den Zwiebeln anrichten.