

## **Pikantes Rahmschnitzel**

Rezept für 1 Person

### **Zutaten:**

1 Schnitzel (Kalb, Schwein oder Pute)  
100 ml Schmand  
100 ml Wasser  
½ TI Kräuter der Provence  
½ TI Cayennepfeffer  
Bratöl  
Salz

### **Zubereitungszeit mit Vorbereitung: 10 Minuten**

Das Schnitzel mit Küchenkrepp sehr gut trocken tupfen. In einer Bratpfanne das Bratöl erhitzen und das Schnitzel von beiden Seiten kurz anbraten, dabei salzen und pfeffern. Nehmen Sie anschließend das Schnitzel aus der Pfanne und halten es gut warm. Streuen Sie nun in das verbliebene Bratfett die Kräuter ein und schwitzen Sie diese ganz kurz an. Sofort mit dem Wasser ablöschen und den Bratensatz mit dem Pfannenwender gut lösen. Kurz einkochen lassen und dann den Schmand zugeben. Die Sauce etwas einreduzieren und mit dem Cayennepfeffer und eventuell noch etwas Salz abschmecken.

Anschließend die Pfanne von der Herdplatte nehmen und die Schnitzel in die Sauce gleiten lassen. Noch für ca. 1-2 Minuten in der Sauce ziehen lassen und mit den Beilagen Ihrer Wahl servieren.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit