



Schnitzel in

18 Varianten

Überblick

Schnitzel Rezepte

Schnitzellokale

Site Map

Das Zigeunerschnitzel

Zutaten(Schnitzel) Für 2 Personen

- 8 Kalbsscheiben oder Schweinescheiben a 60g (aus Nuss, Oberschale oder Schulter)
- 80g Butterschmalz
- 90g Doppelgriffiges Mehl
- frisch gemahlenes Salz und Pfeffer aus der Mühle
- Paprikapulver

Zutaten (Zigeunersoße)

- 150g frische Champignons
- 2 Paprika (Rot und Gelb)
- 125ml Gemüsebrühe
- 60ml Portwein
- 75ml Rotwein
- 4 EL Tomatenmark
- 10g Ajvar
- 1 Zwiebel mittelgroß
- 1/2 Bund Blattpetersilie
- 70g Butter
- frisch gemahlenes Salz und Pfeffer aus der Mühle

Ein weiteres Rezept zu [Paprikaschnitzel](#).

Zubereitung

Hier beschreiben wir die gängige Zubereitungsart für ein Zigeunerschnitzel mit Zigeunersoße. Die traditionelle Zubereitung der Zigeunersoße ist viel aufwendiger und kann auf [Wikipedia](#) nachgelesen werden.

1. Das Fleisch zwischen 2 Frischhaltefolien legen und mit einem Pfannenboden flach klopfen. Das Mehl in ein Gefäß geben. Danach das Fleisch pfeffern und mit dem Paprikapulver bestäuben. Nun die Fleischscheiben durch das Mehl ziehen und abklopfen, dass das überflüssige Mehl abfällt.

2. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen (Stufe 6 von 9 Stufen). In die Heiße Pfanne die mehlierten Fleischscheiben geben und von beiden Seiten ca. 1-2 Minuten anbraten. Jetzt die Schnitzel aus der Pfanne nehmen und bei 80 Grad im Ofen warmstellen.

3. Die Champignons mit einem trockenen oder leicht angefeuchteten Tuch putzen und in keine Streifen schneiden. Die Paprika entkernen, waschen und in dünne Streifen schneiden. Die Zwiebeln enthäuten und in dünne Streifen schneiden.

4. 20g Butter in die Pfanne zum Bratensatz geben. Zwiebeln und Champignons zugeben und anschwitzen. Wenn die Zwiebeln glasig sind die Paprika und das Tomatenmark zugeben und 2 Minuten braten. Jetzt mit Portwein, danach mit Rotwein ablöschen, 2 Minuten köcheln lassen und die Gemüsebrühe zugeben. Das ganze bei mittlerer Hitze (Stufe 5 von 9 Stufen) 8 Minuten einkochen lassen.

5. Die Zigeunersoße von der Hitze nehmen 50g Butter, die geschnittene Blattpetersilie und das Ajvar untermengen, wenn Ihnen die Soße zu dünn ist einfach mit etwas in Wasser gelöster Speisestärke eindicken. Mit Salz und Pfeffer, evtl. einer Prise Zucker abschmecken. Die Zigeunerschnitzel aus dem Ofen nehmen mit Salz und Pfeffer abschmecken und zusammen mit der Zigeunersoße servieren.

© Copyright Schnitzel.delectation.de | Alle Rechte vorbehalten | [Impressum](#) | [Empfehlungen](#)