

Zwiebelfleisch

Für 2 Personen

2 Schnitzel

Reichlich Zwiebeln

3 – 4 Semmelknödel im Kochbeutel

Pfeffersauce

Salat nach belieben

Butterschmalz o.ä. zum braten

Salz, Pfeffer

Zeitaufwand: ca. 40 Min

Semmelknödel fertig im Kochbeutel sind praktisch. Einfach benötigte Anzahl im kalten Salzwasser mindestens 10 – besser 20 Min einweichen lassen.

Während die Knödel ziehen, Schnitzel leicht klopfen und in einigermaßen gleichmäßig grobe Stücke schneiden. Fleisch mit reichlich Butterschmalz oder ähnliches scharf anbraten. Bitte kein einfaches Öl nehmen. Man schmeckt den Unterschied deutlich.

Zwiebeln in mittlere „Schiffchen“ schneiden. Würden Ringe gehobelt werden, verbrennen die Zwiebeln zu schnell. Beginnt das Fleisch zu bräunen, Hitze reduzieren und Zwiebeln zufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Knödel aufsetzen, kurz ankochen und dann bei ausgeschalteter Herdplatte weitere 10 Min ziehen lassen. Soße aufkochen nicht vergessen.



Wer mag, kann einen Salat nach Wahl und Können anmachen. Ich mache es mir da auch einfach und verwende die Salatgewürztüten. Diese werden mit Öl und Wasser verrührt. Ich tue da meist noch ein bisschen Pfeffer und einen Schuss Weinessig dran. Auch eine Spur Senf anstatt dem Essig schmeckt dazu.

Guten Appetit

Klaus Nickisch, www.pulverschein.de

(*Convenience Food ist der aus dem Englischen entlehnte Begriff für bequemes Essen (Convenience = Bequemlichkeit, Food = Essen).