Kochrezepte

Beitrag von „JSFK“ vom 18. Januar 2005 um 19:54

Ich koche auch sehr gerne, und hier mein Rezept.

Schnitzelragout mit Pilzen.(kann auch mit Leber gemacht werden)
Man nehme 4 große Schnitzel und schneide sie in Würfel, die Pilze,Paprika und Zwiebeln auch würfeln und in der Pfanne anrösten bis sie Goldgelb sind. Dann mit Brühe ablöschen und aufkochen lassen.
Nun die Schnitzelwürfel in den Sud und 15 min Kochen lassen, danach das ganze mit etwas
SALZ
KNOBLAUCHPULVER
CAYENNE
CURRY
KETCHUP
SENF
abschmecken.
Wenn es den richtigen Geschmack hat noch ansehmen und Sevieren.
Dazu kann Reis, Nudeln oder Kartoffelpüree gereicht werden.
Ist in ca. 30 min Fertig und macht richtig satt. Hmmmmmmm Lecker.
Guten Appetit wünscht Jörg