

Kaffeeschnitzel (2 Pers.)

Zutaten:

2 Schnitzel

4 große Zwiebeln

1 Liter Brühe

1 cl Weinbrand

1 Becher Creme fraiche (oder saure Sahne)

1 TL Kaffee

1 TL Zucker

Butter

Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Schnitzel in Oel natur anbraten. Gar werden lassen und warm stellen.

Butter in die Pfanne geben, die in Ringe kleingeschnittenen Zwiebeln glasig werden lassen.

Mit Brühe ablöschen und etwas beikochen lassen.

Kaffee, Zucker und Weinbrand zugeben und zuletzt Creme fraiche oder saure Sahne einrühren.

Die gesalzenen und gepfefferten Schnitzel in eine Schüssel geben und die Sosse darüber verteilen.

Mit Salzkartoffeln servieren.

Viel Vergnügen beim Nachkochen.