# SCHNIZEL-NUGGETS mit Zigeunersosse

SCHNITZEL
& THINGS

# Zutaten fur 4 Personen:

- 200 g Landkornreis  Salz
- 400 g Schweineschnizel
- 2 Eier
- ca. 6 EL Paniermehl
- Pfeffer
- Edelsuss-Paprika
- ca. 4 EL Mehl
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 gelbe Paprikaschote
- 250 g Tomaten
- 5 EL OL
- 100 ml Gemusebruhe (Instant)
- 100 g tiefgefrorene Erbsen

1. Reis in kochendem Wasser ca. 20 Minuten quellen lassen. Schnitzel waschen, trocken tupfen ,in

Stucke schneiden. Eier verquirlen. Paniermehl mit  Salz, Pfeffer und Paprika wurzen. Fleisch in

Mehl, Ei und Paniermehl wenden.

2. Zwiebehl, Knoblauch, Paprika und Tomaten fein wurfeln. 1 EL OL erhitsen, Gemusewurfel darin

Anbraten. Mit Salz und Pfeffer wurzen. Bruche und Ebsen zufugen. Ca. 10 Minuten kochen lassen.

3. Inzwischen Fleisch in 4 EL heissem Ol ca. 8 Minuten rundherum braten. Sosse mit Salz, Pfeffer

Und Tabasco abschmecken. Nuggets mit Sosse und Reis anrichten. Mit Petersilie garniert servier-

en.

# ШНИЦЕЛЬ-НУГГЕТС с Цыганским соусом

# Продукты на 4 персоны

200 г длинной лапши
400 г шницеля из свянины
2 яйца
Около 6 мл панировки
Перец
Паприка
Около 4 мг муки
1 лук
1 головка чеснока
1 стручок красного перца
250 г томата
5 мл масла
100 мл овощного бульона
100 г свежезамороженного гороха

1. Рис варим в кипятке 20 минут. Шницель вымыть, высушить, нарезать по кусочку. Яйца от-

варивают. Панируют с солью, перцем, и паприкой. Рыбу и яйцо обмокнуть в панировочной

муке.

2. Лук, чеснок, паприку и томат мелко нашинковать. 1 мл масла разогреть, вложить овощи и

слегка обжарить. Посолить и поперчить. Бульон и горох добавить. Около 10 минут варить.

3. Тем временем пожарить рыбу на 4 мл масле. 8 минут переворачивая и слегка обжарить.

В соус добавить соль, перец и табаско по вкусу. Нуггетс с соусом и рис подавать на стол с

гарниром.