

SCHNITZEL-NUGGETS mit Zigeunersosse



Zutaten für 4 Personen:

- 200 g Landkornreis Salz
- 400 g Schweineschnitzel
- 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 Gemüsebrühe (Instant)
- 100 g tiefgefrorene Erbsen



1. Reis in kochendem Wasser ca. 20 Minuten quellen lassen. Schnitzel waschen, trocken tupfen ,in Stücke schneiden. Eier verquirlen. Paniermehl mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Fleisch in Mehl, Ei und Paniermehl wenden.
2. Zwiebeln, Knoblauch, Paprika und Tomaten fein würfeln. 1 EL Öl erhitzen, Gemusewürfel darin anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Bruch und Ebsen zufügen. Ca. 10 Minuten kochen lassen.
3. Inzwischen Fleisch in 4 EL heißem Öl ca. 8 Minuten rundherum braten. Soße mit Salz, Pfeffer und Tabasco abschmecken. Nuggets mit Soße und Reis anrichten. Mit Petersilie garniert servieren.



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 свежемороженого гороха



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

