

Bierschnitzerl

Servings: 4 **Prep:** 15 min **Cook:** 1 hr 20 min **Total:** 1 hr 35 min

Ingredients

2 lb	Schnitzel vom Rind *(ca. 800–1000 g, estimate)*
Mehl *(zum Wenden)*	
1	Zwiebel *(groß)*
2	Knoblauchzehen
1 tasse	Bier *(alkoholfrei if preferred)*
1 tasse	Wasser
1 EL	Senf
2 TL	Paprikapulver
1 TL	Salz
1 TL	Pfeffer
1 TL	Rindsuppe
0.42 tasse	Schlagobers

Instructions

1. Die Schnitzel in Mehl wenden und von beiden Seiten kräftig anbraten. Danach aus der Pfanne nehmen.
2. Zwiebel und Knoblauch im Bratrückstand anbraten.
3. Schnitzel wieder zurück in die Pfanne geben und mit Bier und Wasser aufgießen.
4. Senf und Gewürze dazugeben und alles auf schwacher Stufe ca. 1 Stunde köcheln lassen.
5. Zum Schluss den Schlagobers dazugeben und weitere 5 Minuten köcheln lassen. Servieren, zum Beispiel mit Reis, Püree, Nudeln oder Kartoffeln.

Generated by Recipe Bro