

## Rahmschnitzel mit Zwiebel

---



Portionen: 4

Vorbereitungszeit: 30 min.

Garzeit: 1 h 15 min.

Gesamtzeit: 1 h 45 min.

### Zutaten

---

- \* 4 Putenschnitzel,
- \* Salz
- \* Pfeffer
- \* 1 große Zwiebel
- \* 3 EL Weißwein
- \* etwas Suppe
- \* 1/16 l Rahm
- \* Butter od. Margarine zum anbraten

### Zubereitung

---

Die Schnitzel leicht klopfen, salzen, pfeffern und mit dünnen Zwiebelscheiben bedeckt übereinanderschichten.

1 Stunde lang zugedeckt ziehen lassen. Fett in die Pfanne heiß werden lassen. Schnitzel auf einer Seite anbraten, während Zwiebel obendrauf liegen bleibt.

Nach dem Anbraten den Weißwein und etwas Suppe zugießen und das Fleisch langsam fertigdünsten.