

## Rotweinschnitzel

### Zutaten für 4 Personen:

4 Schweinsschnitzel, ¼ l Rotwein, 1 Zwiebel, 2 Knoblauchzehen, 1 Lorbeerblatt, 3 Wacholderbeeren, 5 Pfefferkörner, Salz, Pfeffer, 2 EL Butterschmalz, Mehl zum Bestäuben, 1 EL Tomatenmark, ¼ l Suppe, 2 EL Sauerrahm, 1 TL Mehl, 1 EL Preiselbeermarmelade, Saft von ½ Zitrone;

### Zubereitung:

Schnitzel klopfen. Zwiebel und Knoblauch schälen und vierteln.

Wein mit Zwiebel, Knoblauch, Lorbeerblatt, Pfefferkörner und Wacholderbeeren aufkochen lassen, über die Schnitzel gießen und etwa 24 Stunden zugedeckt kühl stellen.

Schnitzel aus der Marinade nehmen, trocken tupfen, salzen, pfeffern und auf einer Seite in Mehl tauchen. Butterschmalz erhitzen und die Schnitzel zuerst mit der Mehlseite anbraten. Im Bratenrückstand Tomatenmark anrösten, mit Suppe und Marinade aufgießen und die Schnitzel wieder einlegen. Etwa 1 Std. bei geringer Hitze dünsten lassen.

Sauerrahm mit Mehl glatt rühren, Soße damit binden und einmal kurz aufkochen lassen.

Mit Preiselbeeren und Zitronensaft gut abschmecken!

Gutes Gelingen wünscht Elfriede Schachinger!