

Schnelles Sahnegeschnetzeltes mit Variationen



Menge	Zutaten	Zubereitung
250 g	Schnitzel (Pute, Hähnchen oder Schwein)	Fleisch mit einem Küchentuch abtupfen, sauber zuschneiden und gegen die Fleischfaser in ganz feine Streifen schneiden.
1-2	Knoblauchzehen	schälen und fein würfeln
2-3 EL	Öl	Das Öl stark erhitzen, Fleisch kurz anbraten (vor allem das Geflügel darf nicht zu trocken werden!), von der Hitzequelle wegziehen und würzen.
¼ TL	Salz	
1 Prise	Pfeffer	
1 Prise	Zucker	
¼ TL	Brühekörner	
Je 1TL	Kräuter der Provence oder Curry oder Paprika, edelsüß	Nach Geschmack würzen.
1 Becher	Sahne	Mit der Sahne aufgießen, einmal kurz aufkochen, evtl. etwas binden und sofort servieren.
etwas	Soßenbinder	