



## SVENSKA GESCHNETZELTES

von Christine Hüls



### ZUTATEN für ca. 4 Portionen

1 TL Feines Süppchen\*  
 200 g Reis  
 800 g Geschnietzeltes (vom Schwein oder Rind)  
 2 EL Omas Butteröl\*  
 2 Zwiebeln  
 600 g frische Champignons

1 TL Knobi Genuss Salz\*  
 1 TL Chimichurri Genuss Salz\*  
 1 TL Svenska Schmaus\*  
 250 ml Sahne  
 100 ml Wasser  
 2 TL Nuss Creme\*

### ZUBEREITUNG

Reis nach Anleitung kochen, hierbei das Kochwasser mit Feines Süppchen würzen.

Zwiebeln in Würfel und Champignons in Scheiben schneiden.  
 Öl in einer Pfanne erhitzen und das Geschnietzelte darin scharf anbraten, mit dem Knobi Genuss Salz und dem Chimichurri Genuss Salz würzen.

Zwiebeln und Champignons zum Fleisch geben und ca. 10 Minuten dünsten.

Svenska Schmaus mit 2 TL Wasser aktivieren.  
 Sahne, Wasser, Nuss Creme und aktiviertes Svenska Schmaus hinzugeben.

Köcheln lassen, bis das Geschnietzelte die gewünschte Konsistenz erreicht hat.

Mit Reis servieren.

\*Edelschmaus Originalprodukt