



SVENSKA GESCHNETZELTES

von Christine Hüls

ZUTATEN für ca. 4 Portionen

1 TL Feines Süppchen*

200 g Reis

800 g Geschnetzeltes (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 Geschnetzelte 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 Geschnetzelte die gewünschte Konsistenz erreicht hat.

Mit Reis servieren.

*Edelschmaus Originalprodukt