

# → SCHWEINESCHNITZEL MIT LETSCHO

6 Portionen

## Zutaten

- 6 Stk. Schweineschnitzel von der Schale
- Salz, Pfeffer gemahlen
- 12 ml Öl
- 60 ml Rindssuppe
- 300 g Paprika
- 60 g Zwiebel
- 180 g Tomaten, gewürfelt
- 6 g Knoblauch, püriert
- 6 ml Öl
- Paprikapulver edelsüß
- 12 g Tomatenmark
- Salz, Pfeffer gemahlen

## Zubereitung

- Paprika halbieren und entkernen, in grobe Würfel oder Streifen schneiden.
- Zwiebel ebenfalls in Würfel oder Streifen schneiden.
- Öl erhitzen, Zwiebel glasig anschwitzen, Tomatenmark und Paprikapulver einrühren und mit wenig Flüssigkeit ablöschen.
- Paprika und Knoblauch beimengen, ca. 8 Minuten dünsten, dann die Tomaten dazugeben.
- Aufkochen, würzen, kaltstellen.
- Schnitzel salzen und pfeffern, Öl erhitzen und das Fleisch auf beiden Seiten rasch braten.
- Rindssuppe aufkochen und in einen flachen GN-Einsatz gießen.
- Das Fleisch dachschindelartig schichten, mit Frischhaltefolie abdecken und bei 80° C warmhalten.
- Ausgabe: Letscho aufkochen und nach dem anrichten über das Fleisch gießen.



**Guten Appetit**

wünscht Daniela Casapicola, Leiterin der FraGastro Ottwang

