

## Geschnetzeltes Züricher Art

600 g	Hähnchen- oder Putenfleisch
1 kg	Champignons
2 Becher	Schlagsahne
100 ml	trockener Weißwein
1	Zwiebel
	Öl
	Kristallsalz
	Pfeffer
	Paprika (Gewürz)
etwas	Petersilie

Das Fleisch in kleine Stücke schneiden und mit etwas Öl, Salz, Pfeffer und Paprika marinieren. In der Zeit der weiteren Arbeiten kann das Fleisch die Gewürze annehmen.

Die Champignons putzen, das trockene Stielende abschneiden und in Scheiben schneiden. Die Zwiebel fein würfeln.

Das Fleisch braten bis es durch ist und mit einer Zange entnehmen. Der Sud bleibt in der Pfanne.

Dann die Zwiebelwürfel glasig dünsten, die Champignons in die Pfanne geben und bei gelegentlichem Umrühren braten. Wenn die Champignons sich nicht mehr zusammenziehen mit dem Wein und der Sahne ablöschen. Das Ganze bis zur gewünschten Konsistenz reduzieren (kann locker eine halbe Stunde dauern). Die Herdplatte ausschalten und das Fleisch wieder hinzufügen. Mit Salz, Pfeffer, Paprika und Petersilie abschmecken.

Zwischendurch die Nudeln nach Anweisung kochen.