

Harzer Blaubeer-Schmand-Schnitzel

Zutaten für 2 Personen

- 2 Stk. Schweineschnitzel, je 150 g
- 300 g Schweineschmalz
- 2 TL Pfeffer grün, aus dem Glas
- 160 g Heidelbeeren
- 10 cl Schmand
- 200 g Bandnudeln
- 6 cl Schirker Feuerstein (Likör)
- 2 cl Weißwein

* mit Zucker abschmecken

Zubereitung

Schweineschnitzel klopfen, mit Salz und Pfeffer würzen und in Mehl wenden, dann im erhitzten Schweineschmalz von beiden Seiten je 2 Minuten anbraten. Die Hitze drosseln und beidseitig unter Begießen mit Bratfett je 1 Minute nachbraten. Schnitzel im Backofen warm stellen.

Bandnudeln nach Packungsaufschrift garen.

Lauwarm abgespülte grüne Pfefferkörner im Bratensatz zerdrücken. Den Bratensatz anschließend mit 4 cl Likör und 2 cl Weißwein aufrühren.

Schmand zugeben, durchrühren, nur kurz aufkochen. Blaubeeren hinzu, durchschwenken* über das Schnitzel geben und mit den Nudeln servieren.