

***Schnitzel- Pfeffer- Suppe***  
(ausprobiert von Ilona Launhardt)

1,2 kg Schweineschnitzel (statt Schnitzel kann man auch Kochschinken verwenden), 3-4 Eßl. Öl, Salz, Pfeffer, 2 Zwiebeln 500g Champignons, 3-4 Eßl Mehl, 1 ½ l Gemüsebrühe, 6 Gewürzgurken, 1 Eßl. eingelegte grüne Pfefferkörner, 100 g Schlagsahne, 2 Eßl. mittelscharfen Senf, Petersilie zum Garnieren

Fleisch in Streifen schneiden im Öl Portionsweise anbraten, mit Salz u. Pfeffer würzen- herausnehmen. Zwiebeln in Streifen, Champignons in Scheiben schneiden im Bratfett unter gelegentlichem Umrühren ca. 5 Minuten braten, mit Salz u. Pfeffer würzen, mit Mehl bestäuben und anschwitzen mit Brühe ablöschen und aufkochen lassen, Geschnetzeltes zufügen und bei schwacher Hitze 10 bis 15 Min. kochen lassen.. Gurken in feine Stifte schneiden und kurz vor Ende der Garzeit zusammen mit den Pfefferkörnern in die Suppe geben, Sahne unterrühren und mit Senf, Salz und Pfeffer kräftig abschmecken mit Petersilie garniert servieren.