

Currygeschnetzeltes

800 g Schweineschnitzel
2 TL Öl
1 TL Currypulver
1 TL Salz
1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe
10 g Öl
30 g Tomatenmark
20 g Senf, mittelscharf
200 g Creme Fraiche
200 g Sahne
200 g Milch
1 EL Petersilie
1 TL Salz
 $\frac{1}{4}$ TL Pfeffer
3 TL Curry
2 TL Zucker
20 g Speisestärke
1 TL Fleischbrühepulver



Martina Ruck
selbständige Beraterin
www.ofenzauberei.de
info@ofenzauberei.de

Schnitzel in Streifen schneiden, in den Ofenmeister legen.
Mit Öl, Salz und Curry gut vermischen.

Für die Soße Zwiebel und Knoblauch fein würfeln.
(im TM: **5 sek./Stufe 5**, nach unten schieben)

Anschließend in Öl andünsten
(im TM: **2 min./Varoma/Stufe 1**)

Alle übrigen Zutaten zufügen und unter Rühren köcheln lassen.
(im TM: **6,5 min./90 Grad/Stufe 3**)

Soße zum Fleisch geben, alles gut miteinander verrühren.

Im vorgeheizten Backofen mit Deckel bei **230 Grad Ober-/Unterhitze**
ca. **50-55 min.** kochen.

Wer mag, kann gleichzeitig **Reis im kleinen Zaubermeister Lily** kochen.

Rezept: <https://www.ofenzauberei.de/2018/04/12/reis-aus-dem-runden-oder-kleinen-zaubermeister-lily-von-pampered-chef/>