

Jägerschnitzel

MIT PILZRAHMSAUCE
UND POMMES



IMMER
FRISCH
ZUBEREITET

Für 4 Portionen

ZUTATEN

Pilzrahmsauce

500 g	Champignons
1	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
3 EL	Sonnenblumenöl
350 ml	Bratensaft
200 ml	Sahne
3 Zweige	Thymian
3 Stängel	glatte Petersilie
	Salz, Pfeffer
	edelsüßes Paprikapulver
	Speisestärke

Jägerschnitzel

4 Schweineschnitzel	(à ca. 180 g)
	Salz, Pfeffer
2	Eier
2 EL	Sahne
	Weizenmehl zum Wenden
	Semmelbrösel zum Wenden
	Butterschmalz zum Braten

ZUBEREITUNG

Für die Sauce die Pilze putzen und vierteln. Zwiebeln und Knoblauch schälen und in kleine Würfel schneiden. In einem Topf Öl erhitzen die Zwiebel anschwitzen, Pilze und Knoblauch zugeben und mit anschwitzen. Bratensaft zugeben und ca. 5 Minuten köcheln lassen. Thymian und Petersilie waschen, trocken schütteln, Blätter abzupfen und fein hacken. Die Sahne zugeben, die Sauce mit den Gewürzen abschmecken und wenn nötig mit etwas Speisestärke zur gewünschten Konsistenz abbinden. Kurz vor dem Servieren die gehackten Kräuter unterrühren.

Die Schnitzel waschen, trocken tupfen, zwischen einen aufgeschnittenen Gefrierbeutel legen und mit einem Fleischklopper oder dem Boden einer Bratpfanne flachklopfen. Das Fleisch von beiden Seiten salzen und

pfeffern. Die Eier mit der Sahne verquirlen. Eier-Sahne-Mischung, Mehl und Semmelbrösel jeweils auf einen Teller geben. Die Schnitzel erst in Mehl wenden, überschüssiges Mehl etwas abklopfen, dann durch die Eiersahne ziehen und in den Semmelbröseln wenden.

Ausreichend Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Erst wenn das Schmalz richtig heiß ist, die Schnitzel hineulegen und bei mittlerer Temperatur von jeder Seite ca. 3–4 Min. goldgelb braten. Dabei sollte man nicht am Fett sparen und das Bratgut schwimmend ausbacken. Zum Schluss einfach auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Schnitzel mit der Pilzrahmsauce anrichten und dazu selbst gemachte Pommes reichen.