

## **Jägertopf**

### **Für 4 Portionen**

1 kg Schweine-Geschnetzeltes	3 TL Würzmischung	10 EL Chester Scheiblettenkäse
200 g Lauch	100 g Champignons	150 g Zwiebeln
100 g geräuch. Speck	2 Pack. Jäger-Soße	400 ml Schlagsahne

Das Schweinegeschnetzelte in mundgerechte Stücke zu schneiden.

Den Lauch längs halbieren und in feine Ringe schneiden.

Zwiebeln schälen und würfeln, die Champignons in Scheiben schneiden.

Den Speck in kleine Würfel schneiden.

In einem großen Bräter den Speck bei mittlerer Hitze auslassen, bis er knusprig ist.

Die Hitze erhöhen und das Schweinegeschnetzelte hinzufügen, mit Würzmischung würzen, anbraten, bis es von allen Seiten goldbraun ist.

Zwiebeln, Lauch und Champignons hinzufügen, sanft dünsten, bis das Gemüse weich wird und sein volles Aroma entfaltet.

Jäger-Soße nach Packungsanweisung zubereiten, mit den restlichen Zutaten im Bräter vermengen.

Schlagsahne einrühren, den Chester Scheiblettenkäse nach und nach hinzufügen, bis er vollständig geschmolzen ist. Der Jägertopf sollte eine glänzende Textur bekommen.

Das Gericht einige Minuten ruhen lassen, damit sich die Aromen voll entfalten können.

Mit einer Prise Petersilie garnieren und heiß servieren.

Emma Müller am 15. Dezember 2025