

Jägerschnitzel

Für 4 Portionen:

4 dünne Schnitzel	20g Fett	Pfeffer, Salz
250 g Champignons	1 Dose gemischte Pilze	2 mittelgroße Zwiebeln
1/8 l Wasser	1 TL Brühe	3 TL dunklen Saucenbinder
1 EL Kräuter-Creme-fraiche		

Für das Jägerschnitzel wird das Fett in einer Pfanne erhitzt, bevor die Schnitzel hineingegeben werden. Sie werden von beiden Seiten ungefähr 5 Minuten angebraten. Erst jetzt erhalten sie Geschmack durch Salz und Pfeffer. So verringert man das Risiko, später zähe Schnitzel verzehren zu müssen. Das Fleisch muss für einige Zeit warmgestellt werden, denn nun sind die Pilze an der Reihe, köstlich zubereitet zu werden. Auch sie werden nach dem Putzen und Schneiden in heißem Fett angebraten. Die gut abgetropfte Pilzmischung aus der Dose leisten ihnen hierbei Gesellschaft. Die Zwiebeln werden in Würfel geschnitten und ebenfalls mitgebraten. Wenn sie beginnen, glasig zu werden, muss Wasser zugefügt werden. Mit Salz, Pfeffer und Brühe wird die Masse gewürzt und zum Kochen gebracht. Nachdem der Soßenbinder seine Aufgabe erfüllt hat, wird die Temperatur gedrosselt. Ist der Kochvorgang beendet, gibt die Zugabe des Löffels Creme-fraiche den letzten Pfiff. Die gängigen Beilagen sind bei diesem Gericht Pommes frites und grüner Salat. Für kalorienbewusste Gourmets kann man ebenso gut Reis als Beilage reichen. Anstelle der Pommes frites eignen sich auch Salzkartoffeln oder Kroketten sehr gut.

Experimentierfreudige Köche sollten den Versuch wagen, Johannisbeeren zur Soße zu geben. Die leichte, fruchtige Note erinnert an den Geschmack von Wildgerichten und passt gut zu diesem Gericht.

NN am 24. September 2025