

Jägertopf

Für 4 Portionen

250 g Champignons	1 Zwiebel	1 Paprika, rot
1 EL Butterschmalz	500 g Schweine-Geschnetzeltes	Salz, Pfeffer
1 TL Paprikapulver	1 EL Tomatenmark	300 ml Fleischbrühe
1 TL Speisestärke	200 g Schlagsahne	10 g Petersilie

Champignons mit einem trockenen Küchentuch säubern und vierteln. Zwiebel schälen und würfeln.

Paprika waschen, Stielansatz und Kerne wegschneiden. Das Fruchtfleisch in dünne Streifen schneiden.

In einer großen Pfanne Butterschmalz bei hoher Temperatur erhitzen und das Geschnetzelte portionsweise kurz, kräftig anbraten, bis es leicht gebräunt ist. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen, aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.

In dem verbliebenen Fett die Champignons ebenfalls bei großer Hitze anbraten, bis sie leicht gebräunt sind. Hitze reduzieren und die Zwiebeln andünsten, bis sie weich sind. Tomatenmark einrühren. Mit Brühe ablöschen und einmal kurz aufkochen lassen.

Das Fleisch und die Paprika in die Soße geben und alles 10-15 Minuten bei mittlerer Temperatur leicht köcheln lassen, bis das Fleisch gar ist.

Speisestärke mit der Schlagsahne glattrühren, in die Soße geben und einmal kurz aufkochen, bis die Soße eindickt.

Petersilie waschen, trocken schütteln und die Blätter grob hacken. Den Jägertopf mit der frischen Petersilie garnieren und servieren.

NN am 10. Januar 2026