

Jägerschnitzel mit und ohne Soße

Für die Soße:

60 g Butter	3 kleine Zwiebeln	450 g Champignons
1 EL Tomatenmark	250 ml Weißwein, trocken	200 ml Sahne
Sojasauce	Petersilie	Salz, Pfeffer

Für Jägerschnitzel:

Schweineschnitzel	2-4 EL Brät	Wildgewürz
Orangen-Abrieb		

Für die Soße:

Die Butter in einer Pfanne schmelzen und die kleingeschnittenen Zwiebeln darin glasig werden lassen. Das Tomatenmark mit anrösten und die in Scheiben geschnittenen Pilze dazugeben, alles etwa acht bis zehn Minuten köcheln lassen.

Mit Weißwein und Sahne ablöschen und nochmals etwa 25 Minuten einreduzieren lassen. Sollten Sie einen Deckel auf der Pfanne verwenden, diesen nicht ganz schließen. Zum Schluss mit Salz, Pfeffer, Petersilie und Sojasauce abschmecken.

Für Jägerschnitzel ohne Soße:

Die Schnitzel salzen.

Eine Schnitzelseite mit Brät bestreichen, darauf die Champignon-Scheiben legen. Auf der Champignon-Seite in Olivenöl anbraten. Umdrehen und in Butter mit Wildgewürz und Orangenabrieb aromatisieren. Für mehr Geschmack einfach etwas Butter auf die Champignons geben.

Zum Schnitzel können Sie Spätzle, Knöpfele oder Süßkartoffelpommes und Tomatenmarmelade servieren.

Alexander Herrmann am 06. Dezember 2024