

Jägersoße

300 g Pilze	1 Zwiebel	500 ml Gemüsebrühe
3 EL Tomatenmark	50 g Butter	200 ml Schmand
1-2 EL Sojasoße	$\frac{1}{2}$ TL Salz	$\frac{1}{2}$ TL Pfeffer
600 g frische Spätzle	40 g Butter	Salz, Petersilie

Zuerst die Pilze putzen und in Scheiben schneiden.

Die Zwiebel schälen und in fein Würfel schneiden.

Die anderen Zutaten alle bereitstellen.

Die Butter in einer Pfanne schmelzen. Die Pilze hinzufügen und anbraten für etwa 5 Minuten.

Die Zwiebelwürfel zu den Pilzen geben und unter Rühren 2 Minuten dünsten.

Die Pilze etwas zur Seite schieben und das Tomatenmark in die Pfanne geben und kurz anrösten.

Dazu passt Fleisch, zum Beispiel ein Schnitzel.

Anschließend mit der Brühe ablöschen.

Man kann auch Fleischbrühe für das Rezept nehmen, wenn es nicht vegetarisch sein soll.

Als Nächstes den Schmand mit hinzugeben und aufkochen lassen.

Die Soße mit Sojasoße und Pfeffer (eventuell Salz) würzen.

Tipp:

Da die Brühe und die Sojasoße beide schon salzig sind, erst probieren und dann etwas Salz dazugeben.

Die Soße so lange kochen, bis sie die gewünschte Konsistenz hat. Das dauert je nach Pfanne und Temperatur 10-15 Minuten. Etwas frische Petersilie dazugeben und unterrühren.

Tipp:

Die Soße sollte nicht mehr wässrig sein, sondern cremig.

Während die Soße einkocht, eine Pfanne mit etwas Butter oder Olivenöl erhitzen und die Spätzle darin anbraten bis sie goldbraun sind. Die Spätzle mit etwas Salz würzen.

Die Spätzle mit der Soße zusammen anrichten und etwas frische, klein geschnittene Petersilie darüber geben.

NN am 14. Oktober 2025