

JÄGERSCHNITZEL

3 Portionen

von Manuela und Bianca

ZUTATEN

3 Schweineschnitzel
aus der Oberschale à 150 g

30 g Butterschmalz

Pfeffer und Salz

250 g frische Champignons

1 Dose Pfifferlinge

½ Zwiebel

125 ml Wasser

1 TL Instantbrühe

2 TL dunkler Saucenbinder

10 g Creme fraiche

ZUBEREITUNG

1. Die **Schweineschnitzel** kurz kalt abbrausen und trocken tupfen.
2. 20 g Fett in einer Pfanne erhitzen, und die **Schweineschnitzel** von jeder Seite 3-4 min. kräftig anbraten.
3. Anschließend das **Fleisch** mit Salz und Pfeffer würzen, aus der Pfanne nehmen und im Ofen bei 80 Grad Ober-Unter-Hitze warm halten.
4. Für die Jägersoße die restlichen 10 g Fett in der Pfanne erhitzen, die geputzten und in Scheiben geschnittenen Champignons scharf anbraten.
5. In der Zwischenzeit die Pfifferlinge in ein Sieb gießen, kalt abbrausen, abtropfen lassen, zu den Champignons geben und mitbraten.
6. Nun die Zwiebel klein würfeln und zu den Pilzen geben.
7. Nach ca. 1 min. das Ganze mit Wasser ablöschen, die Brühe, den Pfeffer und das Salz einrühren. Alles zum Kochen bringen.
8. Danach die Soße mit dem Saucenbinder andicken, die Temperatur herunterregeln und die Creme fraiche einrühren.
9. Zum Schluss die **Schnitzel** auf warmen Tellern mit der Pilzsoße zusammen mit Pommes anrichten.

GUTEN APPETIT!



FAMILIENMETZGEREI
hausner

NATÜRLICH OBERPFALZ!

