

JÄGERTOPF

10 Portionen

von Ricarda

ZUTATEN

- 2 kg Schweineschulter
- 2 Streifen Räucherbauch à 100 g
- 1 Päckchen Maggi-Würzmischung
- 2 Päckchen Scheibletten
- 3 Stangen Porree
- 4 kleine Dosen Champignons (ganze Köpfe)
- 6 große Zwiebeln
- 3 Tüten Jägersoße
- 1 l süße Sahne

ZUBEREITUNG

1. Die Zwiebeln abziehen und klein würfeln, den **Räucherbauch** ebenfalls würfeln. Den Porree putzen und in Ringe schneiden. Die Champignons abtropfen lassen und kalt abspülen.
2. Die Zwiebeln und den **Speck** in einer Pfanne andünsten und anschließend abkühlen lassen.
3. Das **Schweinefleisch** kalt abbrausen, trocken tupfen, in feine Streifen schneiden, in der Würzmischung wenden und in einen großen, gefetteten Bräter legen.
4. Nun erst die Käsescheiben auf das Schweinefleisch legen, dann den Porree und die Champignons und schließlich die Zwiebel-**Speck**-Mischung.
5. Die Jägersoße mit der Sahne verrühren und über dem Fleischtopf verteilen.
6. Den Bräter mit einem Deckel verschließen und für 24 Std. kühl stellen.
7. Am nächsten Tag den Ofen auf 190 Grad Ober-Unter-Hitze aufheizen und den Jägertopf im geschlossenen Bräter ca. 2 Std. schmoren lassen.

GUTEN APPETIT!



FAMILIENMETZGEREI
hausner

NATÜRLICH OBERPFALZ!

