

Schnitzel mit Jägersauce

Kategorie: Hauptgericht

Zubereitungszeit: 35 min

Portionen: 4

Zutaten:

- 4 Schweineschnitzel
- Salz, Pfeffer
- 2 Eier
- 4 EL Mehl
- 100 g Paniermehl
- 2 EL Butterschmalz
- 500 g gemischte Waldpilze
- 1 Zwiebel
- 2 EL Mehl
- 100 ml Fleischbrühe
- 350 ml Rinderfond

Beschreibung:

1. Die Schnitzel waschen, trocken tupfen und flach klopfen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Die Eier verquirlen und auf einen Teller geben. Mehl und Paniermehl auf 2 andere Teller geben. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen.
3. Die Schnitzel nacheinander in Mehl, Eier und Paniermehl wenden und im heißen Fett von beiden Seiten etwa 6 – 7 Minuten braten. Aus der Pfanne nehmen und warm stellen.
4. Für die Sauce die Pilze putzen, waschen, trocken tupfen und klein schneiden. Die Zwiebel schälen, hacken und mit den Pilzen im Bratfett etwa 5 Minuten schmoren. Das Mehl darüberstäuben und mit der Brühe ablöschen. Den Rinderfond angießen und sämig einkochen, salzen und pfeffern. Die Schnitzel mit der Sauce und Pommes frites servieren.

Notizen:

