

Jägerschnitzel

Mein Kommentar: sehr erfolgloser Jäger – so viele Pilze gesammelt und das Hähnchen hat er dann beim Metzger gekauft.

Zutaten

800 g Champignons
4 Trutenschnitzel à 120 g
1 Zwiebel
Pfeffer
Salz
3 EL Mehl (2 + 1)
wenig Öl zum Braten
150 ml Gemüsebrühe
1 dl Halbrahm

Zubereitung

Backofen auf 80°C vorwärmen mit Platte/Teller

Schnitzel salzen + pfeffern

2 EL Mehl auf einem flachen Teller verteilen und die Schnitzel darin wenden.

Öl in einer Pfanne erhitzen, Schnitzel darin von jeder Seite 4 – 5 Minuten braten. Im Backofen warm stellen.

Champignons putzen, in Scheiben schneiden.

Zwiebel schälen, klein schneiden.

Zwiebel im Bratensatz ca 1 Minute braten. Champignonscheiben zufügen und unter Rühren ca. 5 Minuten mitbraten. Mit 1 EL Mehl bestäuben, kurz anschwitzen. Brühe zugießen und ca. 5 Minuten köcheln. Halbrahm einrühren und mit Salz + Pfeffer abschmecken. Sauce über Schnitzel giessen und servieren.

Dazu passt:

Spätzli (400g Mehl / 4 Eier / 2 dl Wasser, Salz)