

Rezept Jägerschnitzel

Zutaten:

4 Kalbsschnitzel oder Schweineschnitzel oder Putenschnitzel
400 – 500 g Champignons oder Austernpilze oder Pfifferlinge
oder eine Kombination der Pilze
2 – 3 Schalotten
0,1 – 0,2 l Schlagrahm oder Crème Fraîche oder Crème Double
1 EL Butter
2 EL Butterschmalz
0,1 l Brauner Kalbsfond oder Heller Kalbsfond oder Rinderbrühe
0,1 l trockener Weißwein (Typ Riesling)
1 EL feingewiegte glatte Petersilie
Salz, frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

Die Schnitzel quer zur Faser auf die Dicke von max. 5 – 7 mm schneiden lassen.

Die Pilze mit einem Tuch reinigen und unschöne Stellen abschneiden.

Das Fleisch abwaschen und mit Küchentüchern abtupfen.

Die Schalotten und Petersilie waschen, abtrocknen und feinwiegen.

Die Schnitzel leicht plattieren.

Das Fleisch in Butterschmalz von allen Seiten bräunlich anbraten und würzen.

Herausnehmen und warm stellen.

Das Fett aus der Pfanne gießen, die Butter zugeben und erneut erhitzen.

Die Schalotten anschwitzen.

Die Pilze in Scheiben schneiden und zu den Schalotten geben.

Die Pilze sollten leicht Farbe bekommen lassen und immer die Pfanne dabei schwenken.

Den Wein zugeben und fast vollständig reduzieren.

Die Sauce nach Wahl zugeben und kurz alles durchkochen lassen.

Die Schnitzel mit Bratensaft zugeben und durchschwenken.

Die Sahne zugeben und alles nochmals gut erhitzen lassen.

Abschmecken und eventuell nachwürzen.

Zurück zu den Fleischrezepten