

Kochen mit Klaus

Was den Franken schmeckt:

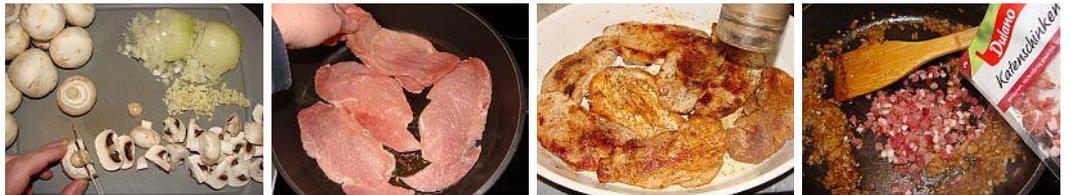
Fränkische Jägerschnitzel

Zutaten: (Für 5-6 Personen)

- 7-8 Schweineschnitzel, Salz, Pfeffer, 350 g Champignons, 1 Zwiebel,
- 2 Knobizehen, Butter, 300 ml Cremefine, 200 ml Milch, Öl,
- Je 1 Pck. Fix für Rahmchampignons & Jägersauce, 1 EL Bratensaft,
- 70 g Schinkenwürfel, 100 ml Weißwein, Schnittlauch & Petersilie

Zubereitung:

1. Zwiebeln u. Knobi abziehen, fein würfeln. Champignons putzen, je nach Größe halbieren, vierteln oder in Scheiben schneiden.



2. Fleisch waschen u. trockentupfen. In heißem Öl beidseitig braun braten, herausnehmen, in eine Form legen, salzen u. pfeffern.



3. Zwiebeln u. Knobi im Bratfett glasig andünsten. Schinkenwürfel mitbraten. Pilze mitdünsten, mit Milch u. Cremefine ablöschen, Fix u. Bratensaft einrühren, aufkochen, mit Wein verlängern u. mit Salz u. Pfeffer würzen. Kräuter einrühren.



4. Die Sauce über die Schnitzel verteilen u. im vorgeheizten Ofen bei 175 °C ca. 20 Min. gratinieren.

Tipp des Chaoten: Dazu selbst gemachte Spätzle reichen!

