

Kochen mit Klaus

Gratinierte Jäger-Schnitzel

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 4 Putenschnitzel, 1 Zwiebel, 3 Knobizehen, 2 Lauchzwiebeln, Salz,
- 400 g Champignons, 1 Pck. Fix für Jäger-Sahne-Schnitzel, Pfeffer,
- 60 g Schinkenwürfel, 200 ml Sahne, 200 ml Fleischbrühe, 2 TL Senf,
- 100 ml Weißwein, 3 EL helle Sauce, Petersilie, 200 g ger. Emmentaler

Zubereitung:

1. Zwiebel u. Knobi fein würfeln. Lauchzwiebeln putzen, Zwiebelweiß klein, Grün in Ringe schneiden. Pilze putzen, je nach Größe vierteln oder in Scheiben schneiden. Putenschnitzel evtl. kleiner schneiden.



2. Fleisch in heißem Öl kurz anbraten, beidseitig salzen u. pfeffern u. in eine Auflaufform legen. Schinkenwürfel im Bratfett knusprig braten, Zwiebeln, Knobi u. Champignons zugeben u. glasig dünsten, salzen, pfeffern. Sahne u. Brühe zugießen, Fix u. helle Sauce einrühren, aufkochen. Mit Wein verlängern, Senf u. Petersilie einrühren. Mit Salz u. Pfeffer abschmecken.



3. Sauce über den Schnitzeln verteilen. Mit Käse bestreuen u. im vorgeh. Ofen bei 200°C (Umluft 175°C) ca. 30 Min. gratinieren.



Tipp des Chaoten: Dazu Mafaldine-Bandnudeln reichen!



Erstellt von Klaus am 05.07.2013