# Kochen mit Klausi

## Jägerschnitzel mit Pilzsauce

### Zutaten: (Für 3-4 Personen)

- 500 g Schweineschnitzel, 40 g Schinkenwürfel, Kreuzkümmel, Salz,
- Pfeffer, Mehl, 2 Eier, Paniermehl, 1 Zwiebel, 3 Knoblauchzehen, Öl,
- 400 g Champignons, 100 ml Weißwein, 1 Pck. Fix für Jäger-Sauce,
- 250 ml Kochcreme, 2 TL Senf, Schnittlauch & Petersilie

### Zubereitung:

1. Gemüse putzen. Zwiebeln u. Knobi fein würfeln. Champignons vierteln oder in Scheiben schneiden.

2. Fleisch waschen, trockentupfen, mit Salz, Pfeffer u. Kreuzkümmel würzen. Ei u. 1 EL Wasser verquirlen. Fleisch in Mehl, dann in Ei u. Paniermehl wenden. Panade gut andrücken.

3. Schinken in Öl abraten, Zwiebeln u. Knobi mitdünsten. Pilze zufügen u. mitdünsten. Mit Kochcreme ablöschen, Fix einrühren, aufkochen, mit Wein verlängern, mit Salz, Pfeffer, Kräutern u. Senf würzen.

4. Fleisch in Butterschmalz von jeder Seite 4-5 Min. goldbraun braten.

*Tipp des Chaoten: Dazu Knöpfle und Feldsalat servieren!*

***Erstellt von Klausi am 26.12.2022***