

Kochen mit Klaus

Schweinegeschnetzeltes Jägerart

Zutaten: (Für 4-5 Personen)

- 500 g Schweinegeschnetzeltes, 400 g Champignons, 2 Zwiebeln,
- 2 Knobizehen, 70 g Schinkenwürfel, Salz, Pfeffer, Bratensaft,
- je 1 Pck. Fix für Jägertopf u. Sauce Jäger Art, 50 ml Weißwein,
- 250 ml Fleischbrühe, 300 ml Cremefine, 1 Pck. Bresso,
- je 1 EL Schnittlauch & Petersilie

Zubereitung:

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



2. Schinkenwürfel in heißem Öl anbraten u. herausnehmen. Fleisch im Bratfett braun braten, salzen u. pfeffern. Zwiebeln, Knobi u. Pilze mitbraten, Schinkenwürfel unterheben. Brühe u. Cremefine zugeben, Fix, Bratensaft u. Bresso einrühren, aufkochen u. abgedeckt bei niedriger Hitze ca. 30 Min. einköcheln lassen. Mit Wein verlängern.



3. Mit Pfeffer abschmecken, Kräuter unterrühren.



Tipp des Chaoten: Dazu Spätzle servieren!

