

JÄGERSCHNITZEL WIENERWALD

Rezept von www.daskochbuch.eu



Zutaten:

- 4 Schweinsschnitzel
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 40 g geräucherte Speckwürfel
- 500 g Champignons
- 1/4l Gemüsebrühe
- Salz
- Pfeffer
- etwas Öl
- Paprikapulver edelsüß
- 1 TL Senf
- 1 EL Creme Fraîche

Dekoration:

- Petersilie

Zubereitung:

Die Schweinsschnitzel klopfen, mit Salz und Pfeffer würzen, in heißem Öl auf jeder Seite ca. 3 Minuten braten, warm stellen. Die Champignons waschen, putzen und in grobe Stücke schneiden. Im Bratrückstand kurz anrösten bis sie etwas Farbe genommen haben. Falls nötig etwas Öl nachgießen. Danach die Pilze warm stellen. Zwiebel und Knoblauch schälen, klein schneiden und gemeinsam mit den Speckwürfeln im Bratrückstand anrösten. Mit Gemüsebrühe aufgießen und mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Senf abschmecken, Champignons zur Sauce geben. Etwas einkochen lassen danach mit Creme Fraîche verfeinern. Die Schnitzel mit der Champignonsauce anrichten und mit Petersilie garnieren.