

Jägerschnitzel

Zutaten

- 4 Schweineschnitzel
- 100g Frühstücksspeck
- Salz und Pfeffer
- 3 EL Butterschmalz
- 1 Zwiebel
- 1 Bund Schnittlauch
- 200 g Champignons
- 200 ml Sahne



Zubereitung

Schnitzel evtl. klopfen, salzen und pfeffern. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin auf jeder Seite ca. 3 Minuten braten. Herausnehmen, in Folie wickeln und warm stellen.

Den Frühstücksspeck in kleine Würfelchen schneiden. Zwiebel und Schnittlauch fein hacken. Die Champignons putzen, je nach Größe halbieren oder vierteln.

Im heißen Butterschmalz zuerst den Speck anbraten, dann die Pilze dazugeben und mitbraten. Die Zwiebel dazugeben und andünsten. Mit der Sahne ablöschen und alles etwas einköcheln lassen. Die Pilzrahmsoße mit Salz und Pfeffer abschmecken und den Schnittlauch unterrühren.

Die Schnitzel mit der Pilzrahmsoße auf Tellern anrichten und mit Schnittlauch bestreut servieren.

Dazu passen Spätzle und ein gemischter Salat.

Einen guten Appetit wünscht Ihnen das Team der Metzgerei Schreyegg.