



Überblick

Schnitzel Rezepte

Schnitzellokale

Site Map

Jägerschnitzel

Zutaten

(Schnitzel) für 2 Personen

- 8 Kalbsscheiben oder Schweinescheiben a 60g (aus Nuss, Oberschale oder Schulter)
- 80g Butterschmalz
- frisch gemahlenes Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zutaten (Jägersoße)

- 250g frische Champignons
- 250g andere frische Pilze z.B. Pfifferlinge, Steinpilze usw.
- 2 EL Tomatenmark
- 1 Zwiebel mittelgroß
- 30g durchwachsener Speck
- 1 Bund Blattpetersilie
- 125ml Gemüsebrühe
- 125ml Sahne
- 15g Creme Fraiche, besser aber Creme Double
- 1 Zweig Frischen Thymian
- 1 Zweig Liebstöckel
- 20g Butterschmalz
- frisch gemahlenes Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zu einem guten Schnitzel gehört ein richtig angerichteter Tisch mit schönen [Tischdecken](#).

Zubereitung (Jägersoße)

Es ist wichtig die Soßen immer zuerst zuzubereiten, den eine Soße kann man warmstellen oder nochmals erwärmen. Bei Fleisch ist das nur begrenzt möglich.

1. Die Zwiebel schälen und in kleine Würfelchen schneiden. Den Speck in kleine Würfelchen schneiden. Speck und Zwiebel in Butterschmalz bei mittlerer Hitze angehen lassen bis die Zwiebeln glasig sind. Die Zwiebel-Speck-Maße aus der [Pfanne](#) nehmen.

2. Die Champignons und die Pfifferlinge mit einem trockenen oder leicht angefeuchteten Tuch putzen. Auf keinen Fall die Pilze unter Wasser oder im Wasser putzen!! Die Pilze in mundgerechte Stücke schneiden (nicht zu klein, man will ja noch was im Mund haben ;-)) und in der Pfanne in der die Zwiebel-Speck-Maße gebraten wurde bei mittlerer Hitze (6. Stufe bei 9 Stufen) ca. 3-4 Minuten heiß anbraten. Dabei die Pfanne immer schwenken oder die Pilze mit einem Hilfsmittel wenden.

3. Die Zwiebel-Speck-Maße und das Tomatenmark zu den Pilzen geben und 30 Sekunden mit braten,

danach mit der Gemüsebrühe ablöschen und das Ganze bei mittlerer Hitze reduzieren lassen. Nach 10 Minuten Thymian und Liebstöckel dazugeben. Wenn die Flüssigkeit bis zu Hälfte verdampft ist die Temperatur senken (auf die 3. Stufe bei 9 Stufen), Thymian und Liebstöckel entnehmen, Sahne und Creme Fraiche unterrühren, Blatt Petersilie kleinhacken und dazugeben. Soße vom Feuer nehmen und mit Salz, frisch gemahlenem Pfeffer und evtl. etwas Zucker abschmecken.

Zubereitung (Schnitzel)

Das klassische Jägerschnitzel wird nicht paniert.

1. Das Fleisch zwischen 2 Frischhaltefolien legen und mit einem Pfannenboden flach klopfen. Nicht Salzen und auch nicht Pfeffern!!

2. Eine Pfanne erhitzen und Butterschmalz hineingeben (Hitze sollte 6. Stufe bei 9 Stufen haben). Die flachgeklopften Fleischscheiben in die heiße Pfanne geben. Die Pfanne muss heiß sein, dass sich die Poren schnell schließen. Die Fleischscheiben ca. 2-3 Minuten von jeder Seite anbraten, aus der Pfanne nehmen und mit einem Küchenkrepp das überflüssige Fett abtupfen. Danach salzen und mit frisch gemahlenem Pfeffer pfeffern.

Das Schnitzel mit der Jägersoße und einer beliebigen Beilage servieren.