

Jägerschnitzel nach DDR-Rezept

Zutaten für ein Jägerschnitzel:

- 1 Jagdwurst (pro Person eine Scheibe 2-3 cm dick)
- Weizenmehl
- Semmelbrösel
- 1 Ei

Zum Braten

- Sonnenblumenöl



Arbeitszeit:

ca. 15 Minuten

So machst du die Jägerschnitzel selber:

1. Baue dir zuerst eine Panierstraße auf: Dafür gibst du in einen Teller das Mehl, in einem weiteren verquirlst du das Ei und in den dritten fügst du die Semmelbrösel.
2. Paniere nun deine Jagdwurstscheiben, indem du sie einzeln zuerst im Mehl, dann im Ei und schließlich in den Semmelbröseln wendest.
3. Erhitze reichlich Öl in einer großen Pfanne und brate die Jägerschnitzel darin von beiden Seiten goldgelb an.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

