



JÄGERSCHNITZEL DDR-REZEPT

15 MIN

ZUBEREITUNGSZEIT



30 MIN

GESAMTZEIT

Zutaten für 4 Portionen

Für die Jägerschnitzel:

- 4 Scheiben Jagdwurst (ca. 1 cm dick)
- 3 EL Weizenmehl
- 5 EL Semmelbrösel
- 2 Eier

Für die Tomatensoße:

- 100 g Butter
- ½ Zwiebel
- 50 g Tomatenmark
- 25 g Weizenmehl
- 200 g Ketchup
- 300 ml Wasser
- ½ TL Salz
- ½ TL Zucker



Außerdem:

- Sonnenblumenöl (zum Braten)
- 350 g Nudeln

Zubereitung:

1. Schäle die Zwiebel und schneide sie in kleine Würfel. Erhitze die Butter in einem großen Topf. Brate die Zwiebeln darin glasig. Gib das Mehl und Tomatenmark hinzu. Rühre alles gut um. Gieße das Wasser dazu und verrühre alles gut mit dem Schneebesen. Rühre dann den Ketchup unter. Koche die Ketchup Tomatensoße auf. püriere sie und schmecke sie mit Salz, Pfeffer und Zucker ab.
2. Baue dir eine Panierstraße auf: Dafür gibst du in einen Teller das Mehl, in einem weiteren verquirlst du die Eier und in den dritten fügst du die Semmelbrösel. Paniere die Jagdwurstscheiben, indem du nacheinander einzeln zuerst im Mehl, dann im Ei und schließlich in den Semmelbröseln wendest.
3. Koche die Nudeln nach Packungsanleitung.
4. Erhitze reichlich Öl in einer großen Pfanne und brate die Jägerschnitzel darin von beiden

Seiten goldgelb an. Serviere die DDR Jägerschnitzel mit den Nudeln und der Tomatensoße.



Ein Rezept von Familienkost.de



Besuch uns gern wieder auf **familienkost.de** und stöber in unserem **Shop**.