

Original Jägerschnitzel

Zutaten für 4 Portionen

Für die Schnitzel:

- 4 Schnitzel
- 100 g Weizenmehl
- 150 g Semmelbrösel
- 2 Eier
- Salz und Pfeffer
- Butterschmalz (zum Braten)



Für die Soße:

- 500 g Champignons
- 1 Zwiebel
- 20 g Butter
- 50 g Schinkenwürfel
- 1 EL Tomatenmark
- 1 EL Weizenmehl
- 150 ml [Gemüsebrühe](#)
- 200 ml Sahne
- 1 EL Petersilie (gehackt)
- ½ TL Salz
- Pfeffer

Arbeitszeit: ca. 20 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 20 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 40 Minuten

Zubereitung:

1. **Bereite zuerst die Pilzsoße zu:** Putze die Champignons, schneide sie in Scheiben. Schäle die Zwiebel und würfel sie klein. Erhitze die Butter in einer großen Pfanne. Brate die Champignons, Zwiebel- und Schinkenwürfel darin an.
2. Gib das Tomatenmark und das Mehl hinzu und röste beides kurz mit. Gieße die Gemüsebrühe und Sahne an und schmecke die Pilzsoße mit Salz und Pfeffer ab. Lass

die Sauce aufkochen und rühre dann die Petersilie ein.

3. **Bereite nun die Schnitzel zu:** Klopfe sie mit einem Fleischklopfer platt. Würze sie von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer.
4. Baue deine Panierstaße auf: Verquirle die Eier auf einem Teller, gib das Mehl auf einen Teller und die Semmelbrösel auf einen weiteren. Wälze die Schnitzel nun nacheinander im Mehl, dann im verquirlten Ei und zum Schluss in den Semmelbrösel.
5. Erhitze reichlich Butterschmalz in einer Pfanne. Brate die Schnitzel von beiden Seiten auf mittlerer Stufe, bis sie goldbraun und knusprig sind.
6. Serviere das Jägerschnitzel mit der Pilz-Sahne-Soße.

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

