



MINI-JÄGERSCHNITZEL

30 MIN

ZUBEREITUNGSZEIT



70 MIN

GESAMTZEIT

Zutaten für 5 Portionen

Für die Mini-Jägerschnitzel:

- 360 g Reinert Bärchen-Wurst
- 3 Eier
- 40 g Weizenmehl
- 200 g Semmelbrösel

Für das Erbsen-Möhren-Gemüse:

- 500 g Möhren
- 300 g Erbsen
- 450 ml Gemüsebrühe
- 30 g Butter
- 30 g Weizenmehl

Für den Kartoffelbrei:

- 1 kg Kartoffeln
- 200 ml Milch
- Salz
- Muskat



Zubereitung:

1. Schäle die Möhren und würfel sie. Koche sie 15 Minuten in der Gemüsebrühe. Schmelze die Butter in einem Topf. Rühre das Mehl mit einem Schneebesen ein und gieße nach und nach die Gemüsebrühe mit den Möhren an, bis eine dickflüssige Sauce entsteht. Rühre die Erbsen unter und koch sie 5 Minuten mit.
2. Schäle die Kartoffeln und koch sie in Salzwasser weich. Gieße sie anschließend ab und mixe sie mit der Milch zu Brei. Schmecke den Kartoffelbrei mit Muskat und Salz ab.
3. Schneide die Fleischwurst in 1 cm dicke Scheiben. Wälze sie nacheinander in Mehl, im verquirlten Ei und anschließend in Semmelbröseln. Brate sie von beiden Seiten in etwas Rapsöl goldbraun. Serviere die Jägerschnitzel mit dem Kartoffelbrei und Möhren-Erbsen-Gemüse.



Ein Rezept von Familienkost.de

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

