

BeO-Kochtipp

Jägerschnitzel

Zutaten

4	Plätzli à la minute
8	Tranchen Chochspäck
1 El	Bratanke
	Fleischwürz

Pilzsauce

150 g	Früschi Champignons
4	Tranchen Rohschinke
1	Zibele
1	Choblouchzäieh
1 dl	Rotwy
2 dl	Bruni Sauce
1 El	Paprikapulver
	Salz u Pfäffer



Zubereitung

Zersch chöit ihr die Plätzli rassig würze u je zwöi Späcktranche uf die Plätzli lege u chli adrücke oder mit emne Zahnstocher astecke.

När im heisse Bratanke z Fleisch für 2-3 Minute beidsitig abrate, usenäh u im 80 Grad vorgheizte Bachofe warm stelle.

Itz mache mir d Pilzsauce. Für die chöit ihr d Champignons i fini Schibe schnide u dr Rohschinke i dünni Streife. D zibele u dr Chnoblouch fiin hacke. Witer chöit ihr d Champignons, d Zibele u dr Chnoblouch im Bratesatz adünste, mit chli Rotwy ablösche u mitere brune Sauce uffülle. Die Sauce chli la ichöcherle u när abschmöcke.

Zum Schluss z Fleisch us em Ofe näh, schön uf de Täller arichte, chli Sauce drüber gäh u dr fiin gschnittnig Rohschinke druf verteile.

Die rästlich Sauce chöit ihr separat serviere.

Spätzli oder Teigware passe hie sehr guet derzue.

Rezept aus dem Buch:

Kathrins Fleischküche

