

# Saftiges Jägerschnitzel

Ein saftiges Jägerschnitzel gehört zu den Lieblingsgerichten der Deutschen und Österreicher. Kein Wunder, dass dieses Rezept in vielen Haushalten zu finden ist.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 10 min

**Gesamtzeit:** 40 min



## Zutaten

500 g	Schweinschnitzel
30 g	Fett
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
260 g	<a href="#">Champignons</a>
1 Dose	<a href="#">Eierschwammerln</a>
0.5 Stk.	<a href="#">Zwiebel</a>
120 ml	Wasser
1 TL	Instantbrühe
2 TL	Saucenbinder
10 g	Crème fraîche

## Zubereitung

1. Für saftiges Jägerschnitzel zuerst die Champignons sorgfältig putzen und in Scheiben schneiden. Eierschwammerl in ein Sieb geben, unter fließendem Wasser abbrausen und abtropfen lassen. Zwiebel schälen und fein hacken.
2. Die Schnitzel zwischen etwas Frischhaltefolie legen und flach klopfen. Zwei Drittel des Fetts in einer Pfanne erhitzen und die Schnitzel darin von jeder Seite 3-4 Minuten anbraten. Salzen und pfeffern, aus der Pfanne nehmen und warm stellen.
3. Das restliche Fett in die Pfanne geben und die Champignons darin anbraten, dann die

Eierschwammerl und schließlich die Zwiebeln hinzufügen und mitbraten. Mit Wasser ablöschen und die Instantbrühe einrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

4. Sauce einmal aufkochen lassen und den dunklen Saucenbinder einrühren. Die Temperatur verringern und sobald die Sauce nicht mehr kocht, Crème fraîche hinzufügen. Gut verrühren und zusammen mit dem Schnitzel servieren.

## **Tipp**

Ein saftiges Jägerschnitzel schmeckt besonders gut mit Pommes frites oder gebackenen Kartoffelspalten.