# Jägerschnitzel

Rezept gegen den Hunger gesucht? Leckeres Jägerschnitzel mit Champignons in cremiger Sauce.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Gesamtzeit:** 35 min



## Zutaten

| | |
|---|---|
| 4 Stk. | Schweinsschnitzel |
| 3 EL | Öl |
| 1 EL | Butter |
| 1 EL | Mehl |
| 300 ml | Suppe |
| 200 ml | Schlagobers |
| 1 Prise | Salz |
| 1 Prise | Pfeffer |
| 280 g | Champignons |
| 1 EL | Petersilie |
| 100 g | Mehl (zum Wenden) |

## Zubereitung

1. Zunächst Pilze vorsichtig säubern und in blättrige Scheiben für das **Jägerschnitzel** schneiden. Danach die Schnitzel klopfen, mit Salz und Pfeffer würzen und im Mehl auf einer Seite wenden.

2. Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Jägerschnitzel mit der Mehlseite nach unten einlegen und anbraten, umdrehen und kurz weiter braten. Die gebratenen Schnitzel aus der Pfanne geben und warm stellen.

3. Als nächstes etwas Butter in diese Pfanne geben und die Pilze darin kurz anbraten und ebenfalls warm stellen. Mehl in den Bratenrückstand stauben, umrühren und mit Suppe und Schlagobers aufgießen. Wichtig dabei mit dem Schneebesen ununterbrochen rühren, damit

keine Brocken entstehen. Sauce so lange kochen bis sie sämig ist, bei Bedarf abseihen.

4. Im Anschluss die Schnitzel und Pilze in die Sauce legen und nochmals erwärmen. Nach Geschmack würzen und mit gehackter Petersilie servieren.

## Tipp

Die Suppe durch Wein beim Jägerschnitzel ersetzen.