

Natura-Beef

Jägerschnitzel

an einer Pilzsauce

4 Plätzli à la minute
Fleischgewürz (siehe Seite 130)
8 Tranchen Kochspeck
1 El Bratbutter

Pilzsauce

150 g frische Champignons
4 Tranchen Rohschinken
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 dl Rotwein
2 dl braune Sauce (siehe Seite 126)
1 El Paprikapulver
Salz und Pfeffer

- Plätzli würzen und mit je zwei Specktranchen belegen, etwas andrücken oder mit einem Zahnstocher feststecken.
- In der heissen Bratbutter 2 bis 3 Minuten beidseitig anbraten, herausnehmen und im auf 80 Grad vorgeheizten Ofen warmstellen.
- Für die Pilzsauce die Champignons in feine Scheiben und den Rohschinken in dünne Streifen schneiden, Zwiebel und Knoblauch fein hacken.
- Champignons, Zwiebel und Knoblauch im Bratensatz andünsten, mit Rotwein ablöschen und mit der braunen Sauce auffüllen. Sauce etwas einköcheln lassen und abschmecken.
- Fleisch aus dem Ofen nehmen und auf Tellern anrichten, etwas Sauce darübergiessen und den fein geschnittenen Rohschinken darauf verteilen.
- Restliche Sauce separat servieren.

Dazu passen

Spätzli oder Teigwaren.

