

Rezept

Jägerschnitzel mit Pilzen

Ein Rezept von Jägerschnitzel mit Pilzen, am 09.06.2026

Zutaten

2	Zwiebeln	500 g	Champignons
200 g	Pfifferlinge		Salz
	Pfeffer		edelsüßes Paprikapulver
3 EL	Mehl	4	Schweineschnitzel (aus der Keule, à 150 g)
	2-3 EL Butter	100 g	Schmand
	Sojasauce		

Rezeptinfos

Schwierigkeitsgrad leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 385 kcal

Zubereitung

1. Die Zwiebeln schälen und fein würfeln. Pilze mit einer weichen Bürste putzen und halbieren oder vierteln, kleine ganz lassen.

2. Gewürze und Mehl in einem Teller mischen. Die Schnitzel salzen, in dem Mix wenden. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Schnitzel darin von beiden Seiten bei mittlerer Hitze je ca. 2 Min. anbraten, herausheben und in Alufolie packen.

3. Die Zwiebeln im Fond andünsten, die Pilze dazugeben, würzen und bei mittlerer Hitze braten, bis die Pilze zusammenfallen. Mit Schmand, Gewürzen und Sojasauce abschmecken. Schnitzel mit Saft zugeben und 5 Min. ziehen lassen.