Rezept

Jägerschnitzel

Ein Rezept von Jägerschnitzel, am 23.05.2025

Zutaten

1	Zwiebel
2 Stangen	Staudensellerie
2	Tomaten
4	Schweine- oder Kalbsschnitzel (aus der Keule, je 150–175 g)
1/8 l	Weißwein
1 Bund	Kerbel oder Estragon
1	Möhre
200 g	Champignons
2 EL	Butter
	Salz
	Pfeffer
200 g	Crème fraîche oder Sahne

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 465 kcal

Zubereitung

1. Die Zutaten abwiegen und bereitstellen.

2. Die Zwiebel schälen, halbieren und fein würfeln. Möhre schälen und längs vierteln. Die Selleriestangen waschen, putzen und längs halbieren oder vierteln. Möhre und Sellerie quer in dünne Scheiben schneiden. Champignons mit Küchenpapier abreiben, trockene Stielenden abschneiden. Die Pilze in Scheiben schneiden. Tomaten waschen und in kleine Würfel schneiden, dabei die Kerne entfernen.

3. In einer großen Pfanne 1 EL Butter zerlassen. Darin 2 Schnitzel bei starker Hitze 3-4 Min. braten, dabei einmal wenden. Mit Salz und Pfeffer würzen, herausnehmen und auf einen Teller legen. Dann die anderen beiden Schnitzel mit der restlichen Butter braten und auf den Teller legen, ruhen lassen.

4. Zwiebel, Möhre und den Sellerie in die Pfanne geben, bei mittlerer Hitze 2 Min. dünsten. Champignons dazugeben und noch einmal 2 Min. dünsten.

5. Das Gemüse mit Weißwein ablöschen, die Tomatenwürfel dazugeben. Die Sauce bei starker Hitze in ca. 2 Min. um gut die Hälfte einkochen lassen. Crème fraîche oder Sahne unterrühren und cremig einkochen.

6. Schnitzel mit dem ausgetretenen Fleischsaft, der sich auf dem Teller gesammelt hat, in die Sauce geben. Aufkochen und die Schnitzel heiß werden lassen.

7. Den Kerbel oder Estragon abbrausen und trocken schütteln, Blättchen abzupfen und grob hacken. Die Jägerschnitzel mit der Sauce auf Tellern anrichten, mit dem Kerbel oder Estragon garnieren. Dazu passen sehr gut Spätzle, Salzkartoffeln oder Kartoffelpüree.