

Rezept

Jägerschnitzel mit Pilzen

Ein Rezept von Jägerschnitzel mit Pilzen, am 24.05.2025

Sojasauce

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

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
- 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.