Überbackene Jägerschnitzel

Fleisch-Gerichte » Schwein

Zutaten (4 Personen)

» 750g Champignons
» 2 Zwiebel(n)
» 125g Cocktailtomaten
» 4 Schweineschnitzel
» Salz & Pfeffer
» 4 EL Mehl
» 2-3 EL Öl
» 4-6 Wacholderbeeren
» 1 Lorbeerblatt/ -blätter
» 1 TL Majoran
» 1/4 TL Paprika-Pulver (edelsüß)
» 1-2 TL Tomatenmark
» 200g Schlagsahne
» 1 TL Instant-Gemüse-Brühe
» 4 Scheiben Frühstücksspeck

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
11-15€

Zubereitungszeit
61-90min

Zubereitung

1. Pilze putzen und evtl. waschen. Zwiebeln schälen und würfeln. Tomaten waschen und halbieren oder vierteln. Fleisch waschen, trockentupfen. Von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. In 3EL Mehl wenden, abklopfen.

2. Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Fleisch darin pro Seite 1-2min anbraten, herausnehmen. Pilze im Bratfett anbraten. Zwiebeln kurz mitbraten. Mit Wacholder, Lorbeer, Majoran, Paprika, Salz und Pfeffer würzen.

3. Tomatenmark einrühren und 1EL Mehl darüber stäuben, alles anschwitzen. 300ml Wasser, Sahne und Brühe einrühren. Aufkochen und ca. 5min köcheln. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Tomaten zugeben.

4. Schnitzel in eine große gefettete Auflaufform legen. Die Soße darüber gießen. Speck darauf legen. Jägerschnitzel-Auflauf im vorgeheizten Ofen bei 175°C 50-60min backen. Nach 25-30min zudecken. Dazu schmecken Kartoffeln oder Spätzle.

Nährwerte: 510kcal/E48g/F28g/KH14g pro Portion

angelegt am: 30.04.2005 Rezept-Nr: 1869

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke