



Klassisches Jägerschnitzel mit Spätzle

Zeit gesamt
35min

Zubereitungszeit
35min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Zwiebeln, gelb	1 St.
Champignons, braun	500 g
Petersilie, frisch	10 g
Schinkenschnitzel aus der Oberschale vom Schwein	600 g
Salz	
Öl	5 EL
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Butter	2 EL
Weizenmehl, Type 405	6 EL
Gemüsebrühe	300 ml
Tomatenmark	1 EL
Crème fraîche	200 g
Paniermehl	6 EL
Eier	2 St.
Spätzle, frisch	800 g

Zubereitung



Küchenutensilien

Teller, großer Topf, mittlere Pfanne, große Pfanne, Sieb, Küchenpapier

1. Zwiebel halbieren, schälen und würfeln. Champignons ggf. mit Küchenkrepp säubern und vierteln. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen zupfen und hacken. Schnitzel waschen, trocken tupfen, mit der Hand flach klopfen und salzen.
2. In einer Pfanne 1 EL Öl auf hoher Stufe erhitzen und Champignons ca. 5 Min. anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und aus der Pfanne nehmen.
3. Pfanne erneut auf hoher Stufe erhitzen, Butter darin schmelzen und Zwiebel ca. 2 Min. glasig andünsten. Mit 2 EL Mehl bestäuben, durchschwenken und unter ständigem Rühren mit Gemüsebrühe ablöschen. Tomatenmark und Crème fraîche einrühren und zugedeckt bei mittlerer Stufe ca. 10 Min. köcheln. Champignons wieder zugeben und Sauce abschmecken.
4. In einem Topf ca. 4 l Salzwasser aufkochen. Für die Panade in einen ersten tiefen Teller Paniermehl geben, in einem weiteren tiefen Teller Eier verrühren und in einen dritten tiefen Teller restliches Mehl geben.
5. In einer Pfanne 4 EL Öl auf mittlerer Stufe erhitzen. Schnitzel nacheinander zuerst im Mehl, dann im Ei und zuletzt im Paniermehl wälzen. Die Panade leicht andrücken und Schnitzel in der Pfanne rundherum ca. 4 Min. braten. Danach auf einen Teller legen und ruhen lassen.
6. Spätzle im siedenden Salzwasser ca. 2 Min. garen, bis sie an die Oberfläche steigen. In ein Sieb abgießen. Paniertes Schnitzel auf Tellern verteilen. Pilzrahmsauce

darübergießen und Spätzle dazu anrichten. Klassisches Jägerschnitzel mit Petersilie garnieren und servieren.

Guten Appetit!

Tipp:

Wenn du die Sauce etwas deftiger magst, kannst du in Schritt 3 zusätzlich etwas gewürfelten Speck zusammen mit den Zwiebeln anbraten.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	859 kcal
Kohlenhydrate	73 g
Eiweiß	56 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	37 g