

Jäger-Schnitzel

Für 2 Personen

2 Schinkenschnitzel Mehl, Salz, Pfeffer Sonnenblumenöl

Jägersoße:

400 ml Rinderfond	400 ml Wasser	100 g Bacon
250 g Champignons	1 Zwiebel	1 EL Tomatenmark
1 EL Petersilie	Pfeffer, Salz	200 ml Weißwein
1 TL Soja-Sauce	1 Würfel Zucker	Speisestärke

Speck, Zwiebel, Champignons klein schneiden und mit Öl anbraten.

Tomatenmark zufügen, mit Weißwein ablöschen und kurz einkochen lassen.

Gewürze - außer Petersilie - Rinderfond, Wasser zugeben, die Soße einkochen bis der Wasser-Anteil reduziert ist; mit wenig Salz und Pfeffer würzen. Zum Binden Speisestärke zugeben und am Ende mit Petersilie bestreuen.

Das Schnitzel mit Salz, Pfeffer würzen und leicht in Mehl wenden. In einer Pfanne Öl heiß werden lassen; das Schnitzel von beiden Seiten anbraten. Auf einem Teller das Schnitzel anrichten und mit Soße begießen.

Zum Schnitzel pommes prites reichen.

NN am 24. Oktober 2011