

Jäger-Soße

Für 2 Personen:

3 EL Tomatenmark	3 EL Mehl, instant	375 ml Weißwein, trocken
120 g Butter	4 $\frac{1}{2}$ Schalotten	600 g Champignons
300 ml Sahne	1 $\frac{1}{2}$ EL Sojasauce	3 EL Petersilie
3 TL Rinderbrühe	Salz, Pfeffer	

Die Schalotten klein hacken und in der Butter anschwitzen. Dann in Scheiben geschnittene Champignons und Tomatenmark dazugeben und etwa 10 Minuten anbraten, mit Mehl bestäuben und bräunen lassen.

Nun mit Weißwein ablöschen, Sahne angießen, Brühe zufügen und bei leicht geöffnetem Deckel 25 Minuten einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Sojasoße abschmecken. Die Jägersauce ist vielseitig einsetzbar und passt zu verschiedenen Gerichten.

Kalbschnitzel sind eine besonders beliebte Wahl, da sie das kräftige Aroma der Sauce perfekt ergänzen.

Als Beilage eignen sich Kroketten, Spätzle oder Kartoffeln, während Gemüsebeilagen wie grüne Bohnen oder Karotten das Gericht abrunden.

NN am 22. Oktober 2023