

Jägerschnitzel (DDR-Variante)

Für 4 Personen:

Tomatensauce:

1 Zwiebel	1 EL Olivenöl	3 EL Ketchup
2 EL Tomatenmark	$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe	200 ml Gemüsebrühe

Jägerschnitzel:

600 g Jagdwurst	4 EL Weizenmehl (405)	1 Ei
1 EL Sahne	150 g Paniermehl	80 ml Rapsöl

Außerdem:

500 g Spirelli Nudeln

Tomatensauce:

Für die Tomatensauce Zwiebel schälen und fein würfeln. Olivenöl in einem Topf bei mittlerer Stufe erhitzen. Zwiebelwürfel darin anschwitzen, bis sie glasig sind.

Ketchup und Tomatenmark dazugeben sowie Knoblauch hineinreiben. Alles verrühren und kurz andünsten, anschließend mit Brühe ablöschen. Sauce aufkochen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schnitzel:

Für die Schnitzel die Jagdwurst pellen und in 8 schräge, ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden.

Die Panierung vorbereiten: Jeweils einen Teller mit Mehl, verquirltem Ei mit Sahne und Paniermehl bereitstellen. Die Wurstscheiben einzeln erst in Mehl wenden, dann in die verquirlte Eiflüssigkeit geben und zuletzt panieren.

Zum Braten Rapsöl in einer Pfanne bei mittlerer Wärmezufuhr erhitzen.

Panierte Wurstscheiben in die Pfanne geben und beidseitig goldbraun braten.

Die fertigen Schnitzel anschließend kurz auf ein Stück Küchentuch legen, sodass das überschüssige Fett abtropfen kann.

Nudeln nach Packungsanweisung in Salzwasser kochen bis sie al dente sind.

Pasta abschütten und möglichst rasch in tiefen Tellern anrichten. Zum Servieren je zwei Jägerschnitzel auf die Spirellis legen und Tomatensauce darüber geben.

Tipp:

Die Schnitzel nicht komplett mit Sauce bedecken, sondern nur zum Teil so bleibt ein Großteil der Panierung knusprig.

Herbert Frauenberger am 03. Oktober 2020