

Standardgerichte

Jägerschnitzel



Zutaten für 4 Personen:

- ca. 8 mittlere Kartoffeln (mehlig kochend)
- ca. 6 Möhren
- 1 Zwiebel
- 8 Scheiben Jagdwurst
- Paniermehl
- Speiseöl
- 3 Eier
- 50 g Butter
- 1 EL Mehl
- ca. 200ml Milch (3,5% Fett)
- Gewürze: Salz, schwarzer Pfeffer,

Zubereitung:

- Kartoffeln schälen und halbieren,
- Kartoffeln gut mit Wasser bedecken, 1,5 TL Salz hinzufügen und ca. 30 min. kochen,
- Möhren schälen und in feine runde Scheiben schneiden (max. 5mm dick),
- Möhren in einem kleinen Topf mit Wasser bedecken, einen gestrichenen TL Salz dazugeben und bei mittlerer Hitze kochen
- Zwiebel schälen, in kleine Würfel schneiden und in etwas Öl hellbraun anbraten,
- 3 Eier in einen tiefen Teller aufschlagen und mit einer Gabel ordentlich verquirlen
- reichlich Paniermehl in einen anderen Teller geben,
- Jagdwurst in Scheiben schneiden, gründlich in Ei und anschließend in Paniermehl wenden,
- in einer großen Pfanne reichlich Öl erhitzen und dann die panierten Jagdwurstscheiben von beiden Seiten goldbraun anbraten (nicht gleich wenden!),
- auf "Küchenrolle" abtropfen lassen und warm stellen (Herd 50 Grad)
- Kartoffeln abgießen, Milch, eine Prise Pfeffer, etwas Salz, angebratene Zwiebeln hinzufügen und stampfen, abschmecken
- Möhren abgießen und Butter hinzufügen,
- 1 EL Mehl unterrühren und kurz aufkochen lassen (bei Bedarf etwas Wassert hinzufügen) abschmecken
- Teller anrichten



Guten Appetit!

