



HoffmannTM
.....

Jägerschnitzel von der Pute

Zutaten

(Für ca. 2 Portionen)

- 500 g Putenschnitzel
- ca. 250 g Champignons
- 1/2 Zwiebel
- 200 ml Sahne
- 1 Bund frische Petersilie
- etwas neutrales Öl
- ca. 80 g Mehl
- 4 Eier
- ca. 80 g Panko-Paniermehl
- Salz & Pfeffer

Zubereitung

1. Die Zwiebel in kleine Würfel schneiden und in etwas Öl in einer Hochrandpfanne anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Champignons in Scheiben schneiden und zu den Zwiebeln geben. Sobald die Champignons Farbe und Röstaromen entwickelt haben, mit der Sahne ablöschen und bei niedriger Hitze einkochen lassen.
2. Die Schnitzel von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Panierstraße mit drei Tellern vorbereiten – für Mehl, verquirltes Ei und Pankomehl. Die Eier in einem tiefen Teller verquirlen. Die Schnitzel nacheinander zuerst in Mehl, dann im Ei und anschließend im Pankomehl wenden.
3. Reichlich Öl in einer Pfanne erhitzen und die Schnitzel darin von beiden Seiten goldbraun braten. (Das Schnitzel sollte im Öl schwimmen – also nicht zu wenig Öl verwenden.)
4. Sobald die Champignons eingekocht sind, die Petersilie fein hacken und unter die Pilzsoße mischen. Schnitzel und Champignonsoße anrichten und genießen. Guten Appetit!



Teile dieses Rezept gratis
mit Freunden und Bekannten
per WhatsApp!

REZEPT TEILEN



„Kochen, Rezepte und Inspiration“

Werde Teil unserer Facebook Gruppe!

GRUPPE BEITRETEN



Die besten
Rezepte von:

GERD LECKOCHT
mas REZEPTE