



Ostdeutsches Jägerschnitzel

Zutaten (für vier Portionen):

Tomatensauce

½ Zwiebel
1-2 TL Mehl
1 EL Tomatenmark
80-100 ml Tomatenketchup

Champignonsauce

½ Zwiebel
100 g Champignons
Salz, Pfeffer
Muskatnuss
1 Zehe Knoblauch
1-2 TL Mehl
1-2 EL weißer Traubensaft
100 ml Fleischfond
50 ml Sahne

Jägerschnitzel

4 dicke Scheiben Jagdwurst (etwa 400 g)
Mehl
1 Ei
Semmelbrösel

Sowie

Butter und Öl zum Braten
200 g Spirelli-Nudeln
200 g Bandnudeln

Zubereitung (25 Minuten, ohne Garzeiten):

Für die Tomatensauce die Zwiebel fein würfeln und in Butter anschwitzen. Mehl und Tomatenmark einrühren, dann Tomatenketchup und einen Schuss Wasser dazugeben. Etwa zehn Minuten köcheln lassen.

Auch für die Champignonsauce die Zwiebel fein gewürfelt in etwas Butter anschwitzen. Die Champignons in Scheiben schneiden und mitbraten, dabei salzen, pfeffern und Muskatnuss sowie Knoblauch hineinreiben. Mit Mehl abstäuben, es leicht anschwitzen lassen und dann mit Traubensaft ablöschen. Mit Fleischfond und Sahne auffüllen und einige Minuten köcheln lassen.

Für die Jägerschnitzel die Jagdwurst panieren. Die einzelnen Scheiben erst genau in der Mitte halbieren, dann in Mehl, verquirltem Ei und Semmelbröseln wenden. Ausreichend Öl in einer Pfanne erhitzen und die Jägerschnitzel knusprig anbraten, dann auf Küchenpapier entfetten.

Beide Nudelsorten getrennt voneinander nach Packungsanleitung zubereiten. Zum Anrichten die Spirelli-Nudeln mit der Tomatensauce benetzen und die Bandnudeln mit der Champignonsauce. Zwei Jägerschnitzelhälften auf jeweils einer Seite platzieren, jedoch so aneinanderlegen, dass sie wieder ein Ganzes ergeben.

Nährwerte pro Portion:

793 kcal – 34 g Fett – 32 g Eiweiß – 92 g Kohlenhydrate