

# JÄGERSCHNITZEL MIT PILZEN UND GEBRATENEN KARTOFFELN

## JÄGERSCHNITZEL MIT PILZEN UND GEBRATENEN KARTOFFELN

Jägerschnitzel mit Pilzen ist ein Gericht das zwischen den Fronten steht. Für die einen ein wunderbares Kalbsschnitzel mit Pilzen in Sahnesauce, für die anderen panierte Jagdwurst. Da die Kalbsschnitzel-Front am Herd steht gibt es hier das passende Rezept!



### ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

2 Kalbsschnitzel (je 150g)

3 x 1 EL Butter

6 Champignons

8-10 Austernpilze

3 (rote) Schalotten

1 Schuss Olivenöl

1 kleines Bund Petersilie

200 ml Kalbsfond

1 EL Schmand

Pfeffer & Salz

5-6 kleine Kartoffeln

### ZUBEREITUNG:

Zeitlich hat man hier weder besonders viel Druck, noch kann man viel falsch machen. Zuerst werden die Kartoffeln geschält und in Würfel geschnitten, dann werden sie in Salzwasser aufgekocht und ca. 15 Minuten köcheln gelassen.

In dieser Zeit putze ich die Pilze und schneide sie etwas klein. Dann brate ich sie mit einem Schuss Olivenöl in der Pfanne an. Sobald sie leicht Farbe annehmen schneide ich die Schalotten in feine Scheiben und gebe sie dazu. Alles noch etwas weiter braten lassen und dann die Petersilie fein hacken und ebenfalls in die Pfanne geben. Die Hitze reduzieren (hier Stufe 6 von 9) und den Kalbsfond dazugeben. Den Fond in etwas auf die Hälfte reduzieren lassen.

Die Kartoffeln abgießen und mit einem Stück Butter zurück in den Topf geben. Bei mittlerer Hitze (hier Stufe 4 von 9) braten lassen bis die Kartoffeln gold-braun werden.

Jetzt in einer Steakpfanne etwas Olivenöl erhitzen. Die Kalbsschnitzel von beiden Seiten salzen und in die Pfanne geben. Bei höherer Hitze (Stufe 7 von 9) von beiden Seiten ca. 1,5-2 Minuten braten. Sie sollten dabei auf keinen Fall trocken oder zäh werden!

Währenddessen den reduzierten Kalbsfond in der Pilzpfanne mit Salz und Pfeffer abschmecken und den Schmand untermengen.

Kalbsschnitzel mit gebratenen Kartoffeln und Pilzen in Rahmsauce anrichten.

Fertig ist das Jägerschnitzel!