

Rainer Klutsch Jägerschnitzel

Donnerstag, 3. November 2022
Rezept für 4 Personen

Dauer: 1 Stunde
Schwierigkeitsgrad: mittel
Heimatküche, Feine Küche

Zutaten:

Für die Nudeln:

200 g Hartweizenmehl
(z.B. aus dem ital. Lebensmittelgeschäft)
3 Eigelb
1 EL Olivenöl
etwas Salz

Für die Pilzsauce:

1 Zwiebel
500 g gemischte Speisepilze
(z.B. Champignons, Kräuterseitlinge)
2 Zweige Thymian
1 Bund glatte Petersilie
2 EL Butter
1 TL Tomatenmark
250 ml Fleischbrühe
50 g Crème fraîche

Für die Schnitzel:

4 Schnitzel aus dem Schweinehals à 150 g
etwas Pfeffer aus der Mühle
etwas Salz
2 EL Butterschmalz

Zubereitung:

1. Für den Nudelteig das Mehl auf ein Nudelbrett häufen und in der Mitte eine Vertiefung eindrücken. Eigelbe, Olivenöl und eine Prise Salz dazu geben und alles zu einem glatten Teig kneten. Sollte der Teig zu trocken sein, noch 1-2 EL Wasser untermischen. Nudelteig abdecken und 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Anschließend den Nudelteig mit einem Nudelholz oder einer Nudelmaschine dünn auswellen und zu Bandnudeln schneiden. Die Nudeln locker auf ein sauberes Geschirrtuch verteilen und zunächst beiseite stellen.
3. Für die Sauce die Zwiebel schälen und fein schneiden.
4. Die Pilze putzen und in Scheiben schneiden.
5. Thymian abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein schneiden.
6. In einer Pfanne etwas Butter erhitzen und die Hälfte der fein geschnittenen Zwiebel darin anschwitzen, die Pilze zugeben und anbraten. Mit Pfeffer und Salz würzen und Thymian zugeben.



7. Sobald die Pilze gut angebraten sind, aus der Pfanne nehmen, die Pfanne kurz zur Seite stellen.
8. Die Schnitzel plattieren und mit Pfeffer und Salz würzen.
9. In einem Topf Wasser für die Nudeln zum Kochen bringen.
10. In der zur Seite gestellten Pfanne die restlichen Zwiebelwürfel mit restlicher Butter anschwitzen, das Tomatenmark zugeben und kurz anrösten. Dann mit Fleischbrühe ablöschen und die Flüssigkeit um etwa die Hälfte einkochen.
11. In einer weiteren Pfanne mit Butterschmalz bei mittlerer Hitze die Schnitzel von beiden Seiten je 3 Minuten braten.
12. Kochendes Wasser für die Nudeln salzen und die Nudeln ca. 3-4 Minuten kochen.
13. Gebratene Schnitzel aus der Pfanne nehmen. Den Bratensatz aus der Pfanne zum Saucenansatz geben.
14. Crème fraîche und die Pilze zum Saucenansatz dazugeben, einmal aufkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie untermischen.
15. Die Schnitzel zugeben und in der Sauce aufwärmen.
16. Die Nudeln abgießen und abtropfen lassen.
17. Die Schnitzel anrichten, zur Hälfte mit Pilzen bedecken, mit der Sauce umgießen. Dazu die Nudeln servieren.

Pro Portion: 650 kcal/ 2730 kJ
37 g Kohlenhydrate, 46 g Eiweiß, 36 g Fett