

JÄGERSCHNITZEL

an einer Pilzsauce

- 4 Plätzli à la minute
- **Fleischgewürz**
- 8 Tranchen Kochspeck
- 1 El Bratbutter

Pilzsauce

- 150 g frische Champignons
- 4 Tranchen Rohschinken
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 dl Rotwein
- **2 dl braune Sauce**
- 1 El Paprikapulver
- Salz und Pfeffer



-
- Plätzli würzen und mit je zwei Specktranchen belegen, etwas andrücken oder mit einem Zahnstocher feststecken.
 - In der heissen Bratbutter 2 bis 3 Minuten beidseitig anbraten, herausnehmen und im auf 80 Grad vorgeheizten Ofen warmstellen.
 - Für die Pilzsauce die Champignons in feine Scheiben und den Rohschinken in dünne Streifen schneiden, Zwiebel und Knoblauch fein hacken.
 - Champignons, Zwiebel und Knoblauch im Bratensatz andünsten, mit Rotwein ablöschen und mit der braunen Sauce auffüllen. Sauce etwas einköcheln lassen und abschmecken.
 - Fleisch aus dem Ofen nehmen und auf Tellern anrichten, etwas Sauce darübergiessen und den fein geschnittenen Rohschinken darauf verteilen.
 - Restliche Sauce separat servieren.

Dazu passen

Spätzli oder Teigwaren

FLEISCHGEWÜRZ

auf Vorrat

- 200 g Salz
- 25 g Paprikapulver
- 5 g Pfeffer
- 20 g Knoblauchpulver
- 10 g Rosmarinpulver
- 10 g getrockneter Thymian
- 10 g getrockneter Oregano



-
- Alle Zutaten mischen.
 - in ein Glas abfüllen und verschliessen.
 - Trocken lagern.

BRAUNE SAUCE

- 2 kg Natura-Beef Knochen
- 4 El Öl
- 200 g Rüebli
- 200 g Knollensellerie
- 200 g Lauch
- 1 grosse Zwiebel
- 80 g Tomatenpüree
- 5 l Wasser
- 1 l Rotwein
- Salz und Pfeffer
- 6 Lorbeerblätter
- 4 Nelken
- 20 zerdrückte Pfefferkörner
- 2 Zweige Thymian
- 2 Zweige Rosmarin
- 1 Büschel Petersilie
- 50 g Speisestärke



1. Öl in einer Pfanne erhitzen, die Knochen darin allseitig gut anrösten (eventuell zweimal).



2. Gemüse in grobe Stücke schneiden und mitdünsten.



3. Tomatenpüree begeben und unter ständigem Rühren mitrösten. Mit 1½ l Wasser ablöschen und wieder einkochen lassen. Diesen Vorgang zweimal wiederholen. Mit Rotwein ablöschen und mit Wasser auffüllen, salzen.



4. Sauce aufkochen, abfetten und abschäumen. Gewürze begeben, zugedeckt bei kleiner Hitze etwa 4 Stunden köcheln lassen.



5. Sauce durch ein Tuch passieren, wieder aufkochen und um die Hälfte reduzieren.

6. Speisestärke mit etwas Rotwein auflösen und die Sauce damit binden, abschmecken. Unter gelegentlichem Rühren die Sauce im kalten Wasserbad abkühlen lassen. Eine Woche im Kühlschrank haltbar oder portionsweise tiefkühlen.

Ergibt etwa 3 Liter Sauce.