



## Jägerschnitzel - Auflauf

★★★★★

*Aufläufe*

**Vorbereitungszeit:** 30 Min. **Kochzeit:** 1 Std. **Gesamtzeit:** 1 Std., 30 Min.

**Schwierigkeitsgrad:** Mittel **Portionen:** 4 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

### ZUTATEN

750 g Champignons, klein  
2 m.-große Zwiebel(n)  
125 g Kirschtomate(n) oder kleine Tomaten  
4 Schweineschnitzel, (à 175 g)  
Salz und Pfeffer, schwarzer  
3 EL Mehl  
20 g Mehl  
3 EL Öl  
4 Wacholderbeere(n)  
1 Lorbeerblatt  
1 TL Majoran, getrocknet  
¼ TL Paprikapulver, edelsüß  
2 TL Tomatenmark  
200 g Schlagsahne  
1 TL Gemüsebrühe  
4 Scheibe/n Speck (Frühstücksspeck)  
Fett, für die Form

### ZUBEREITUNG

Pilze putzen, evtl. waschen. Zwiebeln schälen, würfeln. Tomaten waschen und halbieren oder vierteln. Fleisch waschen, trocken tupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. In 3 EL Mehl wenden, etwas abklopfen. Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Fleisch darin pro Seite 1 - 2 Minuten anbraten, herausnehmen. Pilze im Bratfett anbraten. Zwiebeln kurz mitbraten. Mit Wacholder, Lorbeer, Majoran, Paprika, Salz und Pfeffer würzen. Tomatenmark einrühren. 20 g Mehl darüberstäuben, anschwitzen. 300 ml Wasser, Sahne und Brühe einrühren. Aufkochen, ca. 5 Minuten köcheln. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Tomaten zugeben. Schnitzel in eine gefettete Auflaufform legen. Die Soße darüber gießen. Speck darauf legen. Im heißen Ofen (E - Herd 200°) 50 - 60 Minuten backen. Nach 25 - 30 Minuten zudecken. Dazu schmecken Salzkartoffeln oder Spätzle.

### NÄHRWERT

Calories: 675 kcal  
Serving Size: 4 Portions