



Hovedret

Jägerschnitzel m. brasede kartofler, karotter, ærter og bønner

Ingredienser:

Antal personer: 4

- 4 stk. Skinkeschnitzler 200 – 250 gr.
- 50 gr. Margarine
- 4 spsk. Olie
- 1 stk. Æg
- Ca. 1 kop Rasp
- 250 gr. Champignon (helst små)
+ salt og peber

Sauce:

- 250 gr. Champignon
- 50 gr. Margarine/olie
- 2½ dl. Kaffefløde
- ½ pk. Bacon
- 1 dl. Bouillon

Tilbehør:

- Ca. 1,0 kg. Kartoffler (små, evt asparges)
- 250 gr. Ærter grønne
- 250 gr. Bønner
- 250 gr. Minikarotter

Fremgangsmåde: Bland salt og peber i raspen på en flad tallerken. Pisk ægget let sammen med en gaffel på en anden tallerken. Vend schnitzlerne først i æg, dernæst i rasp og steg dem i fedtstoffet på en pande, 3-4 min. på hver side til de er gennemstegte. Steg de små champignoner i lidt fedtstof til de er godt stegte. (Ved servering lægges de små stegte champignon ovenpå schnitzlen).

Sauce: Skær bacon i 1 cm. stykker og steg den på panden til de er let brune. Tag stykkerne op med en hulske, skær champignonerne i mindre stykker og steg dem i baconfedtet, når vandet er stegt af champignonerne tilsættes evt. lidt mere fedtstof. Når champignonerne er stegt, tilsættes bouillon og fløde samt baconstykkerne. Kog saucen godt igennem, smag til med salt og peber.

Tilbehøret: Vask kartoflerne grundigt og fjern evt. »øjne«. Kog kartoflerne i ca. 10 min. til de er næsten møre. Afkøl dem lidt og skær den i skiver el. både som steges på panden til de er let brune. Ærter, karotter og bønner tilberedes efter opskriften på posen.

Servering: Schnitzel og grønsager arrangeres på et fad, sauce og kartofler i fad/skål .