

# Jägerschnitzel à la Björn Freitag

---

 [happy-mahlzeit.com/2019/11/08/jägerschnitzel-à-la-björn-freitag/](https://happy-mahlzeit.com/2019/11/08/jägerschnitzel-à-la-björn-freitag/)

Zutaten für 2 Personen

Für die Jäger-Sauce:

- 1 Schalotte
- 250g Champignons
- 1 EL Rapsöl
- Salz
- Pfeffer
- 200ml Kalbsfond
- 150g Sahne
- 1/2 Knoblauchzehe
- 1 Prise Paprikapulver
- 1 Prise Zucker
- 1/2 Bund Petersilie

**Für die Schnitzel:**

- 2 Kalbsschnitzel aus der Oberschale
- Salz
- Pfeffer
- 4 EL Weizenmehl Typ 405
- 2 Eier
- 1 EL Sahne
- 5 EL Paniermehl
- 4 EL Rapsöl
- 2 EL Butter

**Zubereitung:**

Für die Sauce Schalotten schälen und fein würfeln. Die Champignons putzen und in feine Scheiben schneiden. Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und die Champignonscheiben ca. 3 Minuten bei hoher Hitze darin anbraten, dabei gelegentlich umrühren. Die Zwiebelwürfel zugeben und mitbraten, bis sie glasig sind. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Alles in ein separates Gefäß umfüllen und beiseite stellen.

Kalbsfond und Sahne in die benutzte Pfanne geben und bei mittlerer Hitze so lange köcheln lassen, bis die Sauce eine cremige Konsistenz hat. Knoblauch hineinreiben und mit Paprika, Zucker und Pfeffer würzen. Gelegentlich umrühren. Die Petersilie waschen, fein hacken und zum Schluß in die Sauce einrühren. Sobald die Sauce im gewünschten Maße eingedickt ist, die gebratenen Pilze und Zwiebeln unterrühren.

Die Schnitzel mit der flachen Seite des Fleischklopfers plattieren. Das Fleisch dafür am besten in einen Gefrierbeutel geben. Dann die Schnitzel von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Panierung Mehl, verquirltes Ei mit Sahne und Paniermehl jeweils auf einen Teller geben. Die Schnitzel zuerst in Mehl wenden und etwas abschütteln. Danach durch die Ei-Sahne-Mischung ziehen und zuletzt im Paniermehl wenden. Rapsöl und Butter in einer 2. Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen und die Schnitzel darin unter Schwenken ca. 2 Minuten von beiden Seiten goldbraun braten. Die fertigen Schnitzel auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Zum Anrichten die Pilz-Sauce auf 2 Teller verteilen und die Schnitzel darauflegen.

Rezept: Björn Freitag

Quelle: WDR - Der Vorkoster vom 9.8.2019

Episode: So schmecken die 90er!