

# Mit Herz am Herd | Jägerschnitzel mit Pilzen, Erbsen und Kräuter-Spätzle

---

## Zutaten für 4 Personen

### Für die Schnitzel:

- 4 Bio-Schnitzel à 150g (Wildschwein, Schwein, Kalb...)
- 100 g Mehl
- 2 Eier
- 250 g Semmelbrösel
- 200 ml Rapsöl
- 2 EL Butter
- Salz
- Pfeffer

### Für das Erbsen-Gemüse:

- 1 kg frische Erbsen in der Schotte (alternativ 400 g TK)
- 400 g Mini-Karotten
- 1 Schalotte
- 100 g Butter
- Zucker
- Salz
- Pfeffer
- 2 Zweige Petersilie

### Für die Spätzle:

- 250 g Mehl
- 4 Eier ( M )
- 25 ml Milch
- 25 ml Mineralwasser
- Muskat
- Salz
- Pfeffer
- 1 Bund frische Kräuter nach Belieben (Schnittlauch, Petersilie.. )

### Für die Pilze:

- 250 g frische Pilze, gemischt

- 1 Schalotte
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Rapsöl
- 100 ml Kalbsfond / Tomate
- 1 TL Mehl
- Salz
- Pfeffer
- 100 ml Sahne
- ½ Bund Petersilie
- ½ Bund Schnittlauch

## Zubereitung:

Die Schnitzel zwischen 2 Gefrierbeutel mit einem Fleischklopfer plattieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Fleisch in Mehl wenden, dann durch die verquirlten Eier ziehen und in Semmelbrösel wenden. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Schnitzel darin von beiden Seiten ca. 3 Minuten goldgelb braten. Zum Schluss die Butter am Rand der Pfanne aufschäumen und mit einem Löffel das Schnitzel mehrfach überziehen, sodass es schön souffliert.

Für das Erbsen-Gemüse, die Erbsen pulen und die Karotten schälen. Karotten in dünne Scheiben schneiden und die Schalotte fein würfeln. Die Hälfte der Butter in einem Topf aufschäumen. Schalotten würfeln, dazugeben und leicht Farbe nehmen lassen. Dann Möhren und Erbsen dazu, mit 3 EL Kochwasser der Spätzle ablöschen und 5 Minuten garen. Salzen, pfeffern und mit einer Prise Zucker würzen. Zum Schluss die fein gehackte Petersilie zufügen und mit der restlichen Butter binden.

Für die Spätzle Mehl, Eier, Milch und Mineralwasser in eine Schüssel geben und mit dem Kochlöffel zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Kräftig schlagen, bis Blasen entstehen. 10 Minuten ruhen lassen.

Einen breiten Topf mit Wasser aufstellen, salzen und zum Kochen bringen. Den Teig mit einer Teigkarte vom nassen (Spätzle) Brett ins kochende Wasser schieben. Wenn die Spätzle oben schwimmen, mit der Schaumkelle abschöpfen, in Eiswasser abschrecken und in einem Sieb abtropfen lassen. Rapsöl in einer großen Pfanne erhitzen. Spätzle darin schwenken und mit den Kräutern verschmelzen lassen.

Für die Sauce Schalotten und Knoblauchzehen in Würfel schneiden. In einer Pfanne mit Rapsöl goldgelb anbraten. Die kleingeschnittenen Pilze kurz mitsautieren und mit Mehl bestäuben. Mit Kalbsjus auffüllen und für 3 Minuten köcheln lassen. Mit Petersilie, Schnittlauch und der Sahne verfeinern.

### Cliffs Tipp:

Die Oberfläche von Wildschwein- oder Kalbsrücken durch Schmetterlingsschnitt vergrößern, zwischen Folien legen und plattieren. Wichtig: Fleisch immer gegen die Faser schneiden, damit es nicht zäh wird!

*Rezept: Cliff Hämmerle*

*Quelle: Mit Herz am Herd vom 11.02.2023*

