

## Jägerrahmschnitzel

### Zutaten (für 4 Personen) :

4 Kalbsschnitzel (je 180 g),  
Mehl,  
Salz,  
weißer Pfeffer frisch aus der Mühle,  
1 EL Öl,  
300 g frische Champignons,  
20 g Butter,

### Für die Soße :

100 g durchwachsener, geräucherter Speck,  
1 Zwiebel,  
20 g Butterschmalz,  
2 EL Tomatenmark,  
100 ml trockener Weißwein,  
100 ml Brühe,  
200 g Sahne,  
1 Prise Zucker,  
Saft einer halben Zitrone,  
Salz.

### Zubereitung:

Den Speck von Schwarte und Knorpeln befreien und in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Die Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Das Butterschmalz erhitzen und darin die Speck- und Zwiebelwürfel glasig braten. Tomatenmark zugeben und kurz durchrösten. Mit Weißwein und Brühe ablöschen und 10 Minuten köcheln lassen.

Den Backofen auf 100 °C vorwärmen. Die Schnitzel dünn klopfen, und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Öl in einer großen Pfanne sehr heiß werden lassen, die Schnitzel mit Mehl bestäuben, überschüssiges Mehl abschütteln und die Schnitzel sofort auf beiden Seiten goldbraun braten. Die Schnitzel in Alufolie wickeln und in den Backofen stellen.

Die vorbereitete Soße in die Pfanne geben und kurz aufkochen lassen. Die Soße zurück in den Soßentopf geben, Sahne zugeben und mit Zucker, Salz und Zitronensaft würzen.

Die Pfanne auswischen, Butter erhitzen und darin die Champignons kurz scharf anbraten. Die Schnitzel auf die Teller verteilen. Beilage (Spätzle oder Nudeln) dazu garnieren und etwas Soße darüber geben. Die Champignons neben Schnitzel und Soße geben.

### Hinweis der Aalener Kochbären :

Das Jägerrahmschnitzel (so wie hier beschrieben) ist ein typisch schwäbisches Schnitzel und auf allen Speisekarten im „Schwobaländle“ zu finden. Es sollte ein Kalbsschnitzel sein. Die Champignons werden meist in der Soße mitgekocht, was schade ist, denn dann kann man sie von Dosenchampignons kaum noch unterscheiden.

