

Geschnetzeltes „Jäger Art“

mit Kartoffelstampf



ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

Kartoffelstampf:
 800 g ERNTEKRONE Kartoffeln
 50 g LANDFEIN Butter
 200 ml LANDFEIN Milch
 ½ TL Salz

Geschnetzeltes:
 4 GUT BARTENHOF Schnitzel
 2 ERNTEKRONE Zwiebeln
 1 Becher LANDFEIN Schlagsahne
 ½ Bund BIO SONNE Petersilie
 300 g ERNTEKRONE Champignons
 300 ml BIO SONNE Gemüsebrühe
 150 ml Weißwein (trocken)
 3 EL BELLUCCINO Olivenöl
 1 EL KÜCHENSTOLZ Mehl
 1 TL BIO SONNE Honig
 1 Prise COOK! Thymian
 1 Prise Salz
 1 Prise COOK! Pfeffer

ZUBEREITUNG:

1. Zunächst die Schnitzel in dünne Streifen schneiden.
2. Außerdem die Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden – die Champignons je nach Größe halbieren oder vierteln.
3. Im Anschluss die Pilze zusammen mit den Zwiebeln in Olivenöl und Honig leicht karamellisieren – die Mischung aus der Pfanne nehmen und das Fleisch scharf anbraten.
4. Im Anschluss das Mehl zufügen – kurz mitrösten und alles mit Weißwein ablöschen.
5. Die Champignons und Zwiebeln wieder hinzugeben und die Mischung

mit Gemüsebrühe aufgießen, einmal aufkochen und mit Sahne verfeinern.

6. Das Geschnetzelte mit Thymian, Salz und Pfeffer würzen und mit gehackter Petersilie verfeinern.

7. In der Zwischenzeit die Kartoffeln mit Schale weich kochen, schälen und ausdampfen lassen.

8. Danach zusammen mit Butter, Salz und Milch möglichst fein stampfen.

9. Alles zusammen auf vorgewärmten Tellern servieren.

