

# RALPHIE'S JÄGERSCHNITZEL



Schnitzel waschen, gut trocken tupfen und dünn klopfen. Mit Salz und Pfeffer großzügig würzen. Dann in Mehl, geschlagenem Eigelb und Paniermehl wenden und in einer Pfanne von beiden Seiten im Butterschmalz goldgelb braten. Schnitzel aus der Pfanne nehmen und warm stellen.

## Zutaten:

500 g	frische Champignons
30 g	Speck, gewürfelt
1	klein gehackte Zwiebel
125 ml	Gemüsebrühe
125 ml	süße Sahne
1/2 TL	Thymian, getrockneter
1 Bund	Petersilie (zur Dekoration)
n. B.	Milch
1/2 TL	Salz
	Pfeffer
4	Schweineschnitzel
	Mehl
1	Eigelb
	Semmelbrösel
	Butterschmalz



Die in großzügige Scheiben geschnittenen Champignons unter Rühren in der Pfanne so lange scharf anbraten, bis sie etwas Wasser lassen (meist nach etwa zwei Minuten). Dann sofort aus der Pfanne rausnehmen.

Eventuell wieder etwas Fett in die Pfanne geben und die klein gehackte Zwiebel und den klein geschnittenen Speck anschwitzen.

Wenn die Zwiebeln leicht bräunen, die Champignons wieder zugeben und das Ganze mit der Brühe und der Sahne auffüllen. Salzen und Pfeffern und den getrockneten Thymian zugeben. Die Sauce jetzt unter gelegentlichem Rühren so lange einköcheln, bis die Flüssigkeit deutlich weggekocht ist. Das kann je nach Temperatur bis zu 15 Minuten dauern.

Dann unter Rühren so viel Milch zugeben, bis die Sauce die gewünschte cremige Konsistenz erreicht hat. Die Sauce sollte nicht zu dünn sein und eine rahmige Konsistenz haben. Pfanne vom Herd nehmen und drei Viertel der gehackten Petersilie unter die Sauce heben. Eventuell noch mit Salz und Pfeffer nachwürzen. Die Schnitzel mit Soße und Beilagen anrichten und mit Petersilie bestreuen (dekorieren). Bon Appetit!