



JÄGERSCHNITZELTOPF

Aus dem Dutch Oven

Zutaten

- 1kg Schnitzel (vom Schwein)
- 500g Champignons
- 200g Pfifferlinge
- 350g Spätzle (ungekocht)
- 1,25 Liter Fleischbrühe
- 300ml Weißwein
- 2 Karotten
- 2EL Tomatenmark
- 1/2 Bund Schnittlauch
- 1/2 Bund Petersilie
- 1 Becher Sahne
- 1 Becher Creme fraiche
- 2 Zwiebeln
- n.B. Knoblauch
- Bärenschiss Gewürz vom BBQ Bear
- Salz u. Pfeffer

Zubereitungszeit

Vorbereitung: 10 Minuten

Zubereitung: 30 Minuten

Benutztes Equipment:

- Doking von BBQ Toro
- 8 Kohlen Greekfire
- DO6 von BBQ Toro



Zubereitung:

- Schnitzel in Streifen schneiden und mit etwas Pflanzenöl und reichlich vom "Bärenschiss" Gewürz einwürzen.
- Das Fleisch im heißen Dutch Oven mit etwas Öl portionsweise anbraten, bis das Fleisch etwas Farbe bekommen hat. Fleisch wieder herausnehmen.
- Champignons und Pfifferlinge anbraten, bis diese eingefallen sind und ihr Wasser verloren haben. Dabei die Pilze mit Salz würzen. Dies beschleunigt den Wässerungsprozess.
- Karotten, Zwiebeln und Knoblauch dazugeben und mit andünsten.
- Tomatenmark hinzufügen und kurz mit anrösten lassen.
- Mit Weißwein ablöschen und diesen für ein paar Minuten einreduzieren lassen.
- Mit Brühe aufgießen, Fleisch wieder dazugeben und die ungekochten Spätzle dazu geben.
- Bei geschlossenem Deckel für ca. 15 Minuten bei leichter Hitze köcheln lassen, bis die Nudeln gar sind.
- Nach dieser Zeit, die Petersilie und Schnittlauch dazugeben, sowie Creme fraiche dazu geben. Diese gut untermengen und zuletzt alles mit Salz und Pfeffer nach Gusto abschmecken.