



Jägersoße

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Heiß geliebt, zu Schnitzeln, Steaks, Gehacktem und Vielem mehr

Zutaten

- 1 - 2 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- 50 g Schinkenwürfel
- 500 g weiße Champignons, geputzt, gesäubert, halbiert, in Scheiben geschnitten
- 200 ml Rinderfond (oder Gemüsebrühe)
- 1 El Weizenmehl
- 1/2 Bündchen Petersilie, gehackt
- 75 ml Schmand oder Creme fraiche
- 75 ml Sahne
- 1 El Pflanzenöl
- Knoblauchsatz
- Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Den Speck in etwas Pflanzenöl knusprig anbraten, auslassen und die Platte hochschalten. Die Zwiebeln und Champignons dazu geben, scharf anbraten ohne das sie "Fond ziehen".

Schritt2

Salzen, pfeffern und das Mehl darüber stäuben, kurz mit anschwitzen.

Schritt3

Die Brühe und die Sahne aufgießen, mit dem Schneebesen glatt rühren, ca. 3 - 5 min. leise köcheln lassen.

Schritt4

Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die gehackte Petersilie verrühren.

Schritt5

Anrichtevorschlag:

Schritt6

Schnitzel, Steaks oder Gehacktes reichlich, üppig überzogen, servieren.

Rezeptart: Braune Soßen **Tags:** Schnitzel, Steak

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/jaegersosse/>