



# 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/>