

Jägerschnitzel mit Spirelli und Tomaten-Sauce

 happy-mahlzeit.com/2019/11/08/jägerschnitzel-mit-spirelli-und-tomaten-sauce/

Zutaten für 4 Personen

Für die Tomaten-Sauce:

- 1 Zwiebel
- 1 EL Olivenöl
- 3 EL Ketchup
- 2 EL Tomatenmark
- ½ Knoblauchzehe
- 200 ml Gemüsebrühe

Für die Jägerschnitzel:

- 600 g Jagdwurst
- 4 EL Weizenmehl Type 405
- 1 Ei
- 1 EL Sahne
- 150 g Paniermehl
- 80 ml Rapsöl

Außerdem:

500g Spirelli-Nudeln

Zubereitung:

Für die Tomaten-Sauce die Zwiebel schälen und fein würfeln. Olivenöl in einem Topf bei mittlerer Stufe erhitzen und die Zwiebelwürfel darin anschwitzen, bis sie glasig sind. Ketchup und Tomatenmark dazugeben, den Knoblauch hineinreiben. Alles verrühren und kurz andünsten. Anschließend mit Brühe ablöschen, die Sauce aufkochen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Schnitzel die Jagdwurst pellen und in 8 schräge, ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden.

Für die Panierung jeweils einen Teller mit Mehl, verquirltem Ei mit Sahne und Paniermehl bereitstellen. Die Wurstscheiben einzeln zuerst in Mehl, dann im Ei und zuletzt im Paniermehl wenden. Rapsöl in einer Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen. Die Wurstscheiben darin von beiden Seiten goldbraun braten und auf einem Küchentuch abtropfen lassen.

Die Nudeln nach Packungsanweisung in Salzwasser al dente kochen, abgießen und möglichst rasch in tiefen Tellern anrichten.

Zum Servieren je 2 Jägerschnitzel auf die Spirellis legen und zum Teil mit Tomaten-Sauce bedecken, damit ein Großteil der Panierung knusprig bleibt.

Rezept: Herbert Frauenberger

Quelle: WDR - Der Vorkoster vom 9.8.2019

Episode: So schmecken die 90er!