

# JÄGERSCHNITZEL

4 ½	Schweine- oder Putenschnitzel Zitronensaft	abtupfen, mit Zitronensaft bepinseln.
100 g 1	ger. Bauchspeck Zwiebel	alles würfeln.
100 g	Champignons	putzen, in feine Scheiben schneiden.
30 g	wasserfreies Fett oder Öl	in einer Pfanne erhitzen.
	Fleisch	von beiden Seiten gut anbraten. (2 –3 Minuten)
	Salz, Pfeffer	Fleisch würzen, auf eine Fleischplatte geben und zugedeckt warmstellen.
	Bauchspeck	in die Pfanne geben und anbraten.
	Zwiebel, Champignons	zugeben, kurz mitbraten.
1/8 l 100 ml 1 TL	Brühe Sahne Weißwein	ablöschen, etwas einkochen. Nochmals abschmecken, Soße verfeinern.

**Anrichten:** Schnitzel auf einer Fleischplatte, Soße in einer  
Soßenschüssel, etwas fertige Soße über die Schnitzel geben.

**Garnieren:** Petersilie