

Jägertopf bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1 kg Schnitzfleisch (Nuß,Oberschale), 0,5 Beutel Maggi Würzmischung Nr.1, 1 Päckchen Chester Käse, 1,5 Stangen Lauch, 1 große Dose Champignons, 100 gr geräucherten Schinken, 3 Zwiebeln, 1,5 Päckchen Jägersoße, 2 Becher süße Sahne, 1 Esslöffel Bratensaftpulver.

Die Vorbereitungen:

Wichtig! : 24 Std vorher zubereiten + durchziehen lassen!

Fleisch in Streifen schneiden + kurz scharf im geölten Bräter anbraten; Lauch und Zwiebeln kleinschneiden; geräucherter Schinken würfeln und andünsten.

Die Zubereitung:

Gebratenes Fleisch mit Würzmischung im Bräter vermengen. Käse darüberlegen. Den kleingeschnittenen Lauch darüber verteilen. Champignons und Zwiebelringe über den Lauch geben. Die erkalteten Schinkelwürfel obendrauf.

Jägersoße mit Sahne und Bratensaft verrühren und über den Fleischtopf gießen.

Der Fleischtopf soll jetzt 24 Std. in den Kühlschrank, zum Durchziehen!

Nächsten Tag wird er bei 200 Grad ca. 2 Stunden lang bei geschlossenem Deckel im Backofen gegart.

Nach der Garzeit alles rumrühren; dazu Reis oder Stangenbrot reichen!