

Jägertopf bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

2 Stangen Lauch, 2 Päckchen Scheiblettenkäse (nach Geschmack), 400 gr frische Champignons, 300 gr gewürfelter Speck, 4 große Zwiebeln, 2 Becher Schlagsahne, 2 Beutel Maggi Jägersoße, 5-6 Prisen Maggi Würzmischung 1, 1 kg Schweinefleisch oder Rindfleisch oder Pute (nach Geschmack).

Die Vorbereitungen:

Das Lauch in Ringe schneiden, die Champignons putzen und in Streifen schneiden, die Zwiebeln grob hacken, die Schlagsahne mit der Jägersoße mischen.□

Die Zubereitung:

Das Fleisch gut mit der Würzmischung würzen und in eine Auflaufform geben. Über das Fleisch die Scheibletten deckend verteilen. Die Lauchringe, die Champignons, den Speck und die Zwiebeln vermischen und über dem Käse verteilen. Darüber das Soßengemisch gießen, abdecken und 24 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.....

Backofen auf 200°C vorheizen, den Topf nicht umrühren und zugedeckt in den Ofen stellen. 2 Stunden garen lassen, nach einer Stunde umrühren und nicht mehr zugedeckt die letzte Stunde abwarten....

Dazu schmeckt Baguette, aber auch Spätzle oder Reis oder Kartoffeln und ein guter Wein...

Guten Appetit und viel Spaß beim Ausprobieren...