

## REZEPT-SAMMLUNG

**Jägerschnitzel-Auflauf****Var. 2****Zutaten für 2 Portionen:**

2 Schnitzel (Schwein, Pute oder Kalb)  
1 Zwiebel  
400g Champignons  
2 Scheiben Gouda  
400ml Rinderbrühe, instant  
200ml Sahne oder Crème fraîche  
2 EL Tomatenmark  
2 EL Mehl  
Salz  
Pfeffer, frisch gemahlen  
Cayennepfeffer

**Zubereitung:**

Die Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Pilze putzen und in Scheiben schneiden.

Die Zwiebel in 1 EL Butter und 1 EL Olivenöl kurz anschwitzen, die Pilze zugeben und mit Farbe anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Tomatenmark zugeben und kurz mitschwitzen. Mit dem Mehl bestreuen und etwas mitschwitzen. Mit der angerührten Brühe ablöschen und aufkochen. Die Sahne zugeben und ca. 20-30 Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen.

Die Schnitzel waschen und trocken tupfen. Mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer würzen. In etwas Butterschmalz oder Öl von jeder Seite ca. 2-3 Minuten anbraten, herausnehmen und in eine Auflaufform geben.

Die Sauce darüber geben, mit einer Scheibe Käse belegen und bei 180°C so lange in den Ofen geben, bis der Käse zerlaufen ist.

Arbeitszeit: ca. 20 Min.  
Brennwert p. P.: 634 kcal