Jägerpfandl

Dauer: Mittel Kategorie: Isst-Gut-Rezept Hauptspeisen Saison: Herbst Für: Keine Angaben

Verfasst von: Andrea Schilchegger

Zutaten

500 G	Rehfilet oder Schweinefleisch
1 STUECK	Zwiebel
2 STUECK	Knoblauchzehen
350 G	frische Eierschwammerl
250 ML	Gemüsebrühe
1/8 L	Rahm
1 TL	Paprikapulver
	Almkräuter oder Petersilie
	Kartoffel (fein geraspelt)
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

1. Das Fleisch in Streifen schneiden, würzen und mit Zwiebel und Knoblauch in Butterschmalz scharf anbraten.
2. Schwammerl und Paprika zugeben und ebenfalls anrösten.
3. Mit der Brühe ablöschen und den Rahm und Petersilie einrühren. Ca. 10 Minuten köcheln lassen.
4. Zum Binden die fein geraspelte Kartoffel dazugeben.
5. Mit Kräutern und Preiselbeermarmelade verfeinern.

Isst-Gut-Rezept, Bratl-Tag

Tipp von Diätologin Maria Anna Benedikt: Dazu passen Serviettenknödel oder Spätzle und ein Salat nach Saison!