

# Jägerschnitzel-Auflauf mit Champignon-Porree-Rahm

## Zutaten für 4 Personen:

- 4 dicke Schweineschnitzel (à 175–200 g)
- 4 EL Öl
- Salz
- Pfeffer
- 300 g Porree (Lauch)
- 500 g weiße Champignons
- 50 g geräucherter durchwachsener Speck
- gut 1 EL Mehl (ca. 20 g)
- 350 ml klare Brühe
- 250 g Schlagsahne
- 1 TL getrockneter Majoran
- frischer Majoran

## Rezept:

Schnitzel waschen und trocken tupfen. 2 EL Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Schnitzel darin unter Wenden in 1–2 Portionen darin anbraten. Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und flach nebeneinander in eine ofenfeste Form legen

Porree putzen, waschen und in Ringe schneiden. Champignons putzen und je nach Größe halbieren oder in Scheiben schneiden. Speck würfeln

2 EL Öl in einer großen Pfanne erhitzen, Speck darin kross auslassen und herausnehmen. Champignons unter Wenden im heißen Speckfett anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Mehl über die Champignons streuen und kurz anschwitzen. Brühe und Sahne angießen und unter Rühren aufkochen. Porree, Speck und getrockneten Majoran zufügen und zugedeckt ca. 5 Minuten köcheln. Zwischendurch umrühren. Champignon-Porree-Rahm mit Salz und Pfeffer abschmecken und über die Schnitzel gießen

Zugedeckt im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/ Umluft: 150 °C/ Gas: Stufe 2) ca. 1 3/4 Stunden schmoren. Nach ca. 1 Stunde Deckel abnehmen und fertig schmoren. Mit frischem Majoran garnieren