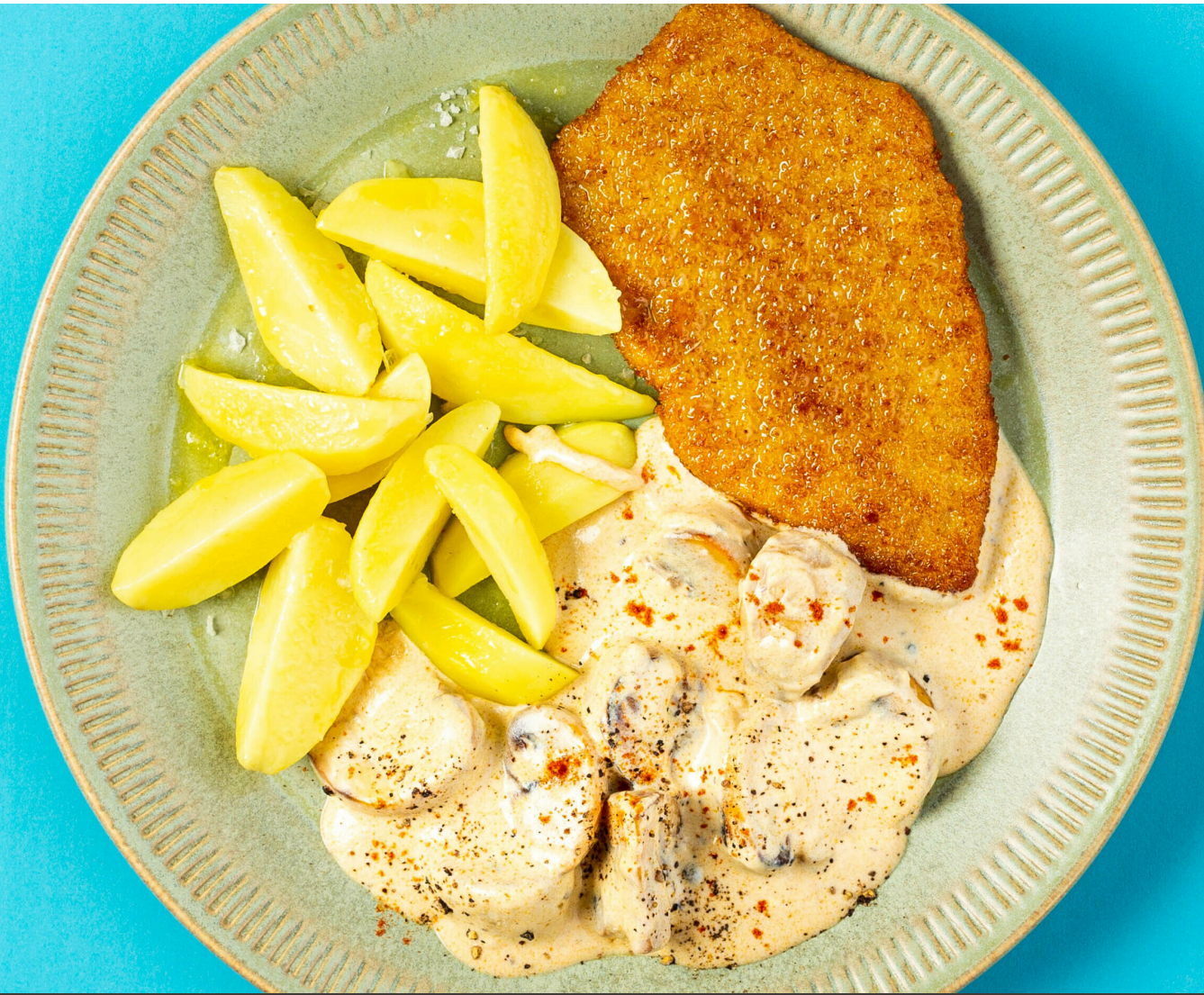




RS Veggie-Schnitzel nach Jägerart

mit Kartoffeln und Rahmpilzen



20-30min



3-4 Personen

Manche Gerichte kommen nie aus der Mode, weil sie einfach glücklich machen. Unsere heutige Kreation hat sich einen solchen Klassiker zum Vorbild genommen und eine leckere Neuinterpretation gewagt: Zu rahmig-cremigen Pilzen und dampfenden Kartoffeln gibt es ein herrlich knuspriges Veggie-Schnitzel! Da haben wir doch was Nettes gejagt, oder? Halali!

Was du von uns bekommst

- 1kg festkochende Kartoffeln
- 800g Austernpilze & braune Champignons
- 200ml Kochsahne ³
- 1 Pck. geräuchertes Paprikapulver
- 4 Bohnenschnitzel ^{1,2}
- 1 Knoblauchzehe

Was du zu Hause benötigst

- 1TL Senf ⁴
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl

Küchenutensilien

- 2 mittelgroße Töpfe mit Deckel
- große Pfanne
- Sparschäler
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Eier (1), Gluten (2), Milch (3), Senf (4).
Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 731kcal, Fett 42.0g,
Kohlenhydrate 66.3g, Eiweiß 24.8g



1. Kartoffeln kochen

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Kartoffeln** zum Kochen bringen. Die **Kartoffeln** schälen und je nach Größe längs halbieren oder vierteln, dann in das kochende Wasser geben und in 15-20Min. gar kochen. Die **Kartoffeln** in ein Sieb abgießen, zurück in den Topf geben und abgedeckt warm halten.



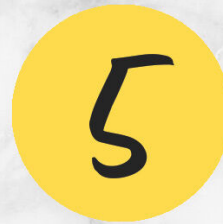
4. Pilze verfeinern

Die **Sahne**, 1TL Senf und $\frac{1}{2}$ TL **Paprikapulver** einrühren. Die **Sauce** aufkochen und 3-4Min. köcheln lassen, je nach gewünschter Konsistenz ggf. esslöffelweise Wasser zugeben. Mit Salz, Pfeffer und **Paprikapulver** abschmecken und bis zum Servieren abgedeckt warm halten.



2. Pilze vorbereiten

Die **Champignons** ggf. mit etwas Küchenkrepp oder einer Bürste säubern und je nach Größe halbieren oder vierteln. Die **Austernpilze** in grobe Stücke reißen. 1 Knoblauchzehe schälen und fein würfeln.



5. Schnitzel braten

Die **Schnitzel** in einer großen Pfanne mit 2EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze auf jeder Seite ca. 3Min. knusprig anbraten. Die **Pilze** ggf. erneut mit Pfeffer und **Paprikapulver** abschmecken. Die **Kartoffeln** nach Belieben mit Salz würzen. **Tipp:** Wer mag, kann etwas Butter oder Öl hinzufügen. Die **Schnitzel** mit den **Rahmpilzen** anrichten und die **Kartoffeln** dazu servieren.



3. Pilze braten

Die **Pilze** in einem weiteren mittelgroßen Topf mit 2EL Pflanzenöl bei starker Hitze unter häufigem Rühren 3-4Min. anbraten, bis sie Flüssigkeit abgeben. Die Hitze reduzieren, $\frac{1}{2}$ TL Salz und den Knoblauch zufügen und bei mittlerer Hitze ca. 1Min. mitbraten.



6. Des Jägers Grün

Lecker und wohlfühlig – jaaaa, so ist das heutige Gericht, und dagegen ist überhaupt nichts einzuwenden. Wer dennoch ein bisschen Frische herbeisehnt, ist gut beraten, ein paar frische Kräuter im Kühlschrank zu haben. Etwas Petersilie oder einige Schnittlauchröllchen, sanft über Pilz und Kartoffel gestreut, erfreuen Auge und Gaumen gleichermaßen.