



Jäger-Sahne-Schnitzel "Stroganoff"

Zutaten

- 250 g frische Champignons
- 300 g Kalbsschnitzel
- 40 g Gewürzgurken
- 1 Bund Petersilie
- 2 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 100 ml Wasser
- 100 ml Schlagsahne
- 1 Beutel MAGGI Fix für Jäger-Sahne Schnitzel
- 1 EL Paprikapulver edelsüß
- 40 g Crème fraîche

Zubereitung

1. Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Kalbsschnitzel waschen, trocken tupfen und in Streifen schneiden. Gewürzgurken in dünne Scheiben schneiden. Petersilie waschen, Blättchen von den Stielen zupfen und klein schneiden (einige Blättchen für die Garnitur zur Seite legen).
2. In einer Pfanne THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Das Kalbfleisch und die Champignons darin anbraten.
3. Wasser und Sahne zugießen. MAGGI Fix für Jäger-Sahne Schnitzel einrühren und einmal aufkochen. Petersilie und Gurkenscheiben zufügen, zum Kochen bringen und 1 Min. bei geringer Wärmezufuhr kochen. Mit Paprikapulver abschmecken. Das Gericht auf Teller verteilen und mit Crème fraîche und den Petersilienblättchen garniert servieren. Dazu schmecken Bandnudeln oder Reis.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	14 g
Energie	534 kcal
Fett	35 g
Protein	41 g

🕒 23 Minuten

⊕ 2 Portionen