



DDR Rezept: Jägerschnitzel mit Spirelli



Rezeptinfo

Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 30 Min. + 20 Min. Garzeit

pro Portion: 2824 kJ, 675 kcal, 103 g Kohlenhydrate, 21,9 g Eiweiß, 21,9 g Fett, 83,9 mg Cholesterin, 6,7 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: € €

Zubereitung

Die meisten verbinden mit "Jägerschnitzel" ein klassisches Kalbsschnitzel mit einer leckeren Pilzrahmsauce. Wir haben diesmal aber eine andere Variante des Jägerschnitzels für euch! In der DDR gehörten zu einem richtigen Jägerschnitzel panierte Jagdwurst, Tomatensauce und Spirelli. Die Kombination klingt vielleicht erst ungewohnt, aber das Ergebnis ist echt super lecker! Falls du die DDR-Variante also noch nicht probiert hast, solltest du das ganz schnell nachholen! So easy geht's:

Step 1:

Zuerst kümmerst du dich um die Nudelsauce. Dazu die Zwiebel in feine Würfel schneiden und in Butter in einem Topf glasig dünsten. Dann das Mehl dazu geben und unter Rühren kurz anschwitzen. Dann Tomatenmark dazugeben und mit 100 ml Wasser auffüllen.

Step 2:

Nun den Ketchup dazugeben und anschließend etwa 10 Minuten köcheln lassen. Dann mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Step 3:

Während die Sauce köchelt, kannst du die Spirelli-Nudeln nach Packungsanweisung garen.

Step 4:

Für die Jägerschnitzel füllst du das Mehl in eine Schüssel. Das Ei in eine andere Schüssel geben und mit Salz und Pfeffer würzen und verquirlen. In eine dritte Schüssel die Semmelbrösel füllen. Dann wendest du die Jagdwurstscheiben in Mehl, dann im Ei und zum Schluss in den Semmelbröseln.

Step 5:

Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Wurstscheiben darin von beiden Seiten knusprig anbraten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit den Nudeln und der Sauce servieren.

Zutaten

Für die Nudeln:

1	Zwiebel
1 EL	Butter
2 EL	Tomatenmark
1 TL	Mehl
200 g	Ketchup
	Salz
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
1/2 TL	Zucker
400 g	Spirelli-Nudeln

Für die Jägerschnitzel:

2 EL	Mehl
1	Ei
	Salz
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
5 EL	Semmelbrösel
4 dicke Scheiben	Jagdwurst
4 EL	geschmacksneutrales Öl