

DDR-Jägerschnitzel



Für die Jägerschnitzel:

4 Scheiben Jagdwurst
Mehl
verquirltes Ei
Semmelbrösel
Öl zum Braten

Für die Soße:

100 g Butter
2 EL Tomatenmark
2 EL Mehl
150 ml Wasser
250 g Ketchup
1 Prise Zucker
Salz und Pfeffer

Außerdem:

250 g Spirelli-Nudeln

Schneide von der Jagdwurst vier Scheiben ab, die jeweils etwa einen Zentimeter dick sind. Wälze sie rundherum in Mehl, Ei und Semmelbröseln, um sie zu panieren.

Die Scheiben brätst du beidseitig in einer Pfanne mit heißem Öl, bis sie goldgelb sind.

Um die Soße zuzubereiten, schmilz Butter in einem Topf und füge Tomatenmark hinzu. Ist das Mark gleichmäßig unter die Butter gerührt, füge unter weiterem Rühren Mehl hinzu.

Es folgen – ebenfalls unter Rühren – Wasser, dann Ketchup. Nun würzt du die Soße mit Zucker, Salz und Pfeffer.

Koche parallel zur Soße die Nudeln gar und richte diese schließlich mit Jägerschnitzel und Soße an.