

Jägerpfanne

Zubereitet mit: Mazola

ca. 45 min | einfach

Zutaten

für 2 bis 3 Portionen

- 2 Schweineschnitzel
- 2 - 3 EL Pflanzenöl
- Jodsalz
- schwarzer Pfeffer
- 1 rote Paprikaschote
- 1 gelbe Paprikaschote
- 250 g Champignons
- 400 g Pellkartoffeln
- 2 - 3 EL Sojasoße
- 100 ml Schlagsahne
- 3 Stiele Majoran
- zum Garnieren: evtl. Majoran und glatte Petersilie

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	1798 kJ
Energie (Kilokalorien):	431 kcal
Fett:	23 g
davon gesättigte Fettsäuren:	nicht berechnet
Kohlenhydrate:	26 g
davon Zucker:	nicht berechnet
Ballaststoffe:	nicht berechnet
Eiweiß:	29 g
Salz:	nicht berechnet

Zubereitung

1. Schnitzel waschen, trockentupfen und in Streifen schneiden. In einer Pfanne im heißen Keimöl 6 - 8 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Schnitzel aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.

2. Paprika halbieren, entkernen, waschen und in Stücke schneiden. Champignons putzen, evtl. waschen und halbieren. Von den Pellkartoffeln die Schale abziehen und in Scheiben schneiden.

3. Kartoffeln im restlichen Bratfett bei mittlerer bis starker Hitze ca. 5 Minuten braten und beiseite stellen. Paprikastücke in die Pfanne geben, evtl. 1 EL Keimöl zufügen und ca. 5 Minuten braten. Schließlich Champignons dazugeben und in weiteren 5 Minuten fertig braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Fleisch und Kartoffeln wieder zufügen, Sojasoße und Sahne dazugießen und alles kurz aufkochen. Majoran waschen, trockentupfen, fein hacken und untermengen. Auf Tellern anrichten und nach Belieben mit Majoran und Petersilie garniert servieren.

Zubereitungszeiten des Rezepts
Kochzeit: 45 min

Nutzungsbedingungen

Copyright:

Die auf den Internetseiten der Unilever Gruppe enthaltenen Inhalte, wie insbesondere Texte, Bilder, Logos, Grafiken, Tonwerke, Animationen und Videos, sind urheberrechtlich geschützt. Die Unilever Gruppe gestattet das Sichten und Herunterladen sämtlicher Inhalte auf ihren Internetseiten ohne Einwilligung ausschließlich zu privatem, nichtkommerziellem Gebrauch. Eine etwaige Verlinkung ist nur mit Zustimmung der Unilever Gruppe erlaubt.

Inhalte und Downloads:

Die Unilever Gruppe hat bei der Erstellung der Websites größtmögliche Sorgfalt aufgewendet. Es besteht jedoch keine Gewährleistung für die Vollständigkeit, Richtigkeit und Aktualität der Daten, Informationen und Downloads. Sofern Sie also Daten, Informationen und Downloads verwenden, erfolgt dieses unter der Einschränkung, dass Unilever nur für das Fehlen garantierter Eigenschaften, der schuldhaften Verletzung von Hauptpflichten, der vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Verletzung sonstiger Pflichten sowie im Fall von schuldhaften Gesundheitsverletzungen haftet.

Markenrechte:

Die auf den Websites der Unilever Gruppe genannten Marken und Logos sind markenrechtlich geschützt. Dritten ist die Nutzung und Verwendung sämtlicher Marken und Logos untersagt. Sondernutzungsbedingungen für registrierte Kunden und Journalisten ausschließlich für die Nutzung der Inhalte der Rezept-, Medien- und Bilddatenbanken.

Die Unilever Gruppe gestattet:

Kunden die Nutzung der Datenbankinhalte zur Bewerbung der Unilever-Produkte durch den Handelspartner in Druckerzeugnissen (Zeitung, Zeitschriften, insbesondere Handelsanzeigen, Handelsprospekte, Handzettel usw.) sowie im Internet;
Journalisten die Nutzung der Datenbankinhalte für gedruckte Presseerzeugnisse (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnisse im Internet unter der Beachtung der folgenden Bestimmungen:
Die Datenbankinhalte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung bzw. ausschnittsweise Verwendung.
Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf die Unilever-Produkte und/oder Packshot verwendet werden. Zulässig ist es, die Produkt-Kategorie zusammen mit einer Marke der Unilever Gruppe in Klammern zu nennen. Bsp.: "Bourbon-Vanille (z.B. von Cremissimo)".
Bei der Vervielfältigung der auf den Unilever Websites bereit gestellten Inhalte (Fotos und Texte) in digitalen Medien wie z.B. Websites und Blogs muss der Verwender sicher stellen, dass die Inhalte nicht bei Suchmaschinen wie Google aufgenommen (indexiert) werden. Dies kann über technische Restriktionen wie dem Einfügen des s o genannten „noindex-Tags“ gewährleistet werden. Sofern bezüglich dieser Einschränkung Fragen bestehen, wenden Sie sich bitte über das Kontaktformular dieser Seite an uns