



SCHNITZEL „JÄGERART“

mit Blechkartoffeln und Pilzrahm

FAMILY



-  Schweineschnitzel
-  Mayonnaise
-  mittelscharfer Senf
-  Semmelbrösel
-  Champignons
-  Zwiebel
-  Gewürzmischung „Paprikagewürz“
-  Kochsahne
-  vorw. festk. Kartoffeln
-  Worcestersoße
-  Petersilie

Marcos Tipps für Kids


Falls Ihr Eure Kinder mit in das Kochgeschehen einbinden möchtet, lasst sie doch beim Panieren der Schnitzel helfen. Also Ärmel hoch, Hände waschen und los geht's!

 35 [40] Min.

 40 [45] Min.

 Stufe 2

 Thermomix kocht

 Tag 1 - 5 kochen

thermomix

LOS GEHT'S

Wascht **Gemüse** und **Kräuter** ab und tupft die **Kräuter** und das **Fleisch** mit **Küchenpapier** trocken.
 Heizt den **Backofen** auf **220 °C** Ober-/Unterhitze (**200 °C** Umluft) vor.
 Neben dem **Thermomix®** benötigt Ihr **1 Backblech** mit **Backpapier**, **1 große Schüssel**, **1 kleine Schüssel**, **1 tiefen Teller** und **1 große Pfanne**.



1 KARTOFFELN BACKEN

Kartoffeln schälen und in 1 cm dünne Scheiben schneiden.
Zwiebel abziehen, halbieren und eine **Hälfte** in Streifen schneiden.
 In einer großen Schüssel **Kartoffelscheiben**, **Zwiebelstreifen**, **Gewürzmischung** „Paprikagewürz“, 1½ EL [2 EL] **Öl***, **Salz*** und **Pfeffer*** gut vermengen. **Kartoffeln** auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen und 25 – 30 Min. backen.

Währenddessen mit der Zubereitung fortfahren.



4 SCHNITZEL PANIEREN

In der großen Schüssel **Senf** mit **Mayonnaise** verrühren.
 Einen tiefen Teller mit **Semmelbröseln** füllen. **Schnitzel** zuerst gründlich in der **Senf-Mayonnaise-Mischung** wenden, sodass diese gut überzogen sind. Danach das **Fleisch** mit den **Semmelbröseln** panieren und **Panade** gut andrücken.



2 ZERKLEINERN

Petersilie mit Stielen in ca. 2 cm große Stücke schneiden, in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern und in eine kleine Schüssel umfüllen.
 Restliche **Zwiebel** in den Mixtopf geben, **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben. 10 g [15 g] **Öl*** zugeben und **3 Min./120 °C/Stufe 1** dünsten.



5 SCHNITZEL BRATEN

In einer großen Pfanne ca. 100 ml **Öl*** bei mittlerer Hitze erwärmen. **Schnitzel** je Seite ca. 3 – 5 Min. darin braten, bis sie goldbraun sind. **★TIPP:** Streue einen Brösel ins heiße Öl in der Pfanne. Wenn der Brösel tanzt, ist das Öl heiß genug.
 Fertig gebratene Schnitzel auf ein Küchenpapier legen.
 Nach der Garzeit **Champignons** und etwas **Salz*** und **Pfeffer*** in den Mixtopf zugeben und **5 Min./98 °C/☞/Stufe 1** kochen.



3 SOSSE KOCHEN

Worcestersoße und 300 g [400 g] **Sahne** in den Mixtopf zugeben. Anstelle des Messbechers Gareinsatz als Spritzschutz auf den Mixtopfdeckel stellen und **10 Min./98 °C/Stufe 1** kochen.

Währenddessen **Champignons** je nach Größe vierteln oder achteln und die **Schnitzel** vorbereiten.



6 ANRICHTEN

Soße nach Geschmack mit **Salz*** und **Pfeffer*** würzen. Zerkleinerte **Petersilie** mit den **Blechkartoffeln** vermengen. **Schnitzel**, **Blechkartoffeln** und **Jägersoße** auf Tellern verteilen und genießen.

Guten Appetit!

3 | 4 PERSONEN ZUTATEN

	3P	4P
vorw. festk. Kartoffeln	800 g	1.000 g
Zwiebel DE	1	2
Gewürzmischung „Paprikagewürz“	6 g	8 g
Petersilie	10 g	10 g
Champignons	300 g	400 g
Worcestersoße	8 ml	16 ml
Kochsahne 5)	300 ml ☞	400 ml
Schweineschnitzel	420 g	560 g
Senf 4)	10 ml	20 ml
Mayonnaise 2) 4)	40 ml	40 ml
Semmelbrösel 1)	75 g	100 g
Öl* für Schritt 1	1½ EL	2 EL
Öl* für Schritt 2	10 g	15 g
Öl* für Schritt 5	ca. 100 ml	
Salz*, Pfeffer*	nach Geschmack	

* Gut, im Haus zu haben.
 ☞ Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig.

DURCHSCHNITTliche NÄHRWERTE PRO (Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)	100 g	PORTION (ca. 700 g)
Brennwert	480 kJ/115 kcal	3.360 kJ/803 kcal
Fett	5,41 g	37,89 g
– davon ges. Fettsäuren	1,86 g	13,02 g
Kohlenhydrate	9,64 g	67,50 g
– davon Zucker	1,51 g	10,57 g
Eiweiß	6,53 g	45,71 g
Salz	0,252 g	1,761 g

Bitte beachte, dass die Nährwertangaben auf der Rezeptkarte aufgrund natürlicher Schwankungen und kurzfristiger Produktänderungen abweichen können. Maßgeblich sind allein die Nährwertinformationen auf den Produktverpackungen.

ALLERGENE

1) Glutenhaltiges Getreide 2) Eier 4) Senf 5) Milch
 (Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

URSPRUNGSLÄNDER

DE: Deutschland

Diese Rezeptkarte ist recycelbar und FSC®-zertifiziert (FSC®-C129012).

[f](#) [i](#) [v](#) [p](#) #HelloFreshDE

Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 224 03 04 59 | kundenservice@hellofresh.de
 AT +43 (0) 720 816 005 | kundenservice@hellofresh.at