



Jägerschnitzel mit „Feuerwehersoße“

Zutaten für ca. 4 Personen:

- 500 g Jagdwurst
- 2 große Eier
- 500 g Paniermehl
- 0,2 l Ketchup
- 0,5 l Wasser
- 1 Zwiebel
- 150 g Butter
- 2 TL Zucker
- 2 EL Tomatenmark
- Mehl
- Salz, Pfeffer und Paprika (süß)



Zubereitung:

Die Zwiebeln würfeln und bei mittlerer Hitze in Butter glasig dünsten. Mehl für die Mehlschwitze hinzufügen und kräftig rühren. Ketchup, Tomatenmark und Wasser hinzufügen. Mit Zucker und Salz abschmecken.

Jagdwurst in große Scheiben schneiden. Anschließend die Eier mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver verrühren.

Die Scheiben in Mehl, danach in der aufgeschlagenen Eimasse und zum Schluss in Paniermehl wenden.

Butter in eine Pfanne geben und die panierten Jagdwurstscheiben goldbraun anbraten.

Die Jägerschnitzel zusammen mit Nudeln oder Pommes und der „Feuerwehrsoße“ servieren.

Guten Appetit!



**PAUL RIEBECK
STIFTUNG**