

Jäger- schnitzel

mit Sellerie-Haselnuss-Salat



● *Rind*

⌚ ca. 1 h 30 min

○○○ mittel



Personen: 6 · Zubereitung: 45 min · Gesamtdauer: 1h 30 min

Schwierigkeit: mittel · **Teilstück: Rindschnitzel, Nuss, Schale, Tafelstück**

ZUTATEN

Jägerschnitzel

- 4 ehrlich.tirol Rindschnitzel
- 2 EL Butterschmalz
- 100 g frisches Wurstbrät
- 200 g braune Champignons

Sellerie-Haselnuss-Salat

- ½ Knolle Sellerie
- 5 EL weißer Balsamico
- 3 EL Haselnussöl
- 3 EL Rapsöl
- 20 g ganze Haselnüsse

- Salz & Pfeffer



ZUBEREITUNG

01. Das Backrohr auf 80 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Sellerieknolle schälen und in mundgerechte Stücke schneiden, in einen Topf geben, salzen und mit Wasser bedecken. Bissfest kochen und abseihen. Eine Vinaigrette aus Balsamico, den beiden Ölen sowie Salz und Pfeffer mixen. Sofort den Sellerie damit übergießen und gut unterrühren.

02. Währenddessen die Haselnusskerne in einer Pfanne rösten, bis sie leicht braun sind und herrlich zu duften beginnen. Die Haselnüsse unter den Salat mischen.

03. Die Schnitzel salzen und pfeffern, das Butterschmalz in einer schweren Pfanne erhitzen, und die Schnitzel auf einer Seite für 2 Minuten anbraten, dann wieder herausnehmen. Die angebratenen Seiten der Schnitzel vollständig mit Wurstbrät bestreichen (5–8 mm dick).

04. Die Champignons bei Bedarf säubern, anschließend dünnblättrig aufschneiden. Die Pilzblättchen dachziegelartig auf das Wurstbrät legen und vorsichtig andrücken.

05. Die Schnitzel zuerst auf der Pilzseite bei mittlerer Hitze für 8–10 Minuten in der Pfanne anbraten – die Pilze sollten nun knusprig-braun sein. Anschließend die Schnitzel vorsichtig wenden und auf der zweiten Seite für 3 Minuten anbraten. Damit das Fleisch nicht eng liegt und zu dünsten beginnt, am besten in zwei Durchgängen anbraten.

06. Die Schnitzel locker in Alufolie einwickeln und für 5 Minuten rasten lassen. Anschließend mit dem noch lauwarmen Sellerie-Haselnuss-Salat servieren.

TIPP

Die Kombination aus zartem Schnitzel, würzigem Wurstbrät und delikaten Pilzen ergibt eine beeindruckende Geschmacksvielfalt.



HAT´S GESCHMECKT?



Teile dein Lieblingsrezept auf
facebook.com/ehrllich.tirol oder [Instagram/ehrllich.tirol](https://instagram/ehrllich.tirol)

#ehrllichtirol

Weiter Rezepte findest du unter www.ehrllich.tirol/rezepte

