

Jägertopf

für circa 10 Personen

Zutaten:

- 2 Kg Schnitzelfleisch oder Geschnetzeltes ohne Gewürze*
- 1 Packung MAGGI – Würzmischung Nr.1*
- 2 Pakete Chester – Schmelzkäse*
- 3 Stangen Porree*
- 3-4 Dosen geschnittene Champignons (circa 425 g)*
- 2 Stränge geräucherter Bauchspeck (z.B. von Aldi)*
- 6 Stück dicke Zwiebeln*
- 2-3 Pakete Jägersoße*
- 4 Becher Sahne*



Das Fleisch klein schneiden und mit der Würzmischung vermengen in einen Bräter geben, Käse darüber legen.

Den kleingeschnittenen Porree darüber verteilen.

Eine Lage Champignons darüber legen.

Zwiebeln und Bauchspeck in kleine Würfel schneiden und zusammen dünsten.

Alles erkalten lassen.

Die Zwiebel- Speckmasse anschließend über die Pilze verteilen.

Jägersoße mit der Sahne verrühren und über den Fleischtopf verteilen.

Der gesamte Jägertopf soll 24 Stunden in den Kühlschrank gestellt werden.

Dann im Backofen bei 190 Grad circa 2 Stunden schmoren lassen.

Beilagen: Brot, Reis, Nudeln, Kartoffeln oder Kroketten.