

Jägertopf

Die Zubereitung dauert ca. 27 Stunden, ist aber nicht sehr kompliziert. Man muss auch nicht die ganze Zeit dabei sein 🙄.

Zutaten

(für ca. 10 Personen)

- 2 kg Geschnetzeltes
- 4 Becher süße Sahne (= Schlagsahne)
- 1 Päckchen Maggi Würzmischung Nr. 1 (Typ Pfeffer, für gebratenes Fleisch und braune Soßen) oder Fondor (auch von Maggi)
- 2 Päckchen Chester-Schmelzkäse (quadratisch, wie für Toast, sog. „Scheibletten“)
- 3 Tüten Jägersoße
- 4 Dosen Champignons (Abtropfgewicht gesamt ca. 800 g)
- 3 Stangen Porree (Lauch)
- 6 Stück dicke Zwiebeln
- 2 Streifen mageren geräucherten Speck oder
- 2 Stück (westfälische) Mettwürstchen oder
- 1 Scheibe Kassler

Zubereitung

- Das Fleisch mit der Würzmischung vermengen und in einen geölten Bräter geben. Den Käse darüber legen.
- Den klein geschnittenen Porree darüber verteilen und dann die Champignons darauf geben.
- Die Zwiebeln mit dem in Würfel geschnittenen Speck andünsten und erkalten lassen, danach über die Pilze geben.
- Die Jägersoße mit der Sahne verrühren und anschließend über den Fleischtopf verteilen.
- Der Topf wird für 24 Stunden in den Kühlschrank gestellt.
- Herd auf 190° vorheizen und den Topf ca. 2 Stunden mit geschlossenem Deckel im Backofen garen lassen.

Dazu Fladenbrot, Stangenbrot, evtl. Käsehäppchen und/oder einen Salat reichen.

From:

<http://www.wernerflamme.de/> - **Werners Wiki**

Permanent link:

<http://www.wernerflamme.de/doku.php?id=rezepte:jaegertopf>

Last update: **2012-03-08 07:11**

