

# Jägerschmaus „Sankt Martin“

---



Einfach und lecker. In einer Stunde ein klasse Ofengericht.

## Zutaten für 4 Personen:

- ✚ 4 Stück Kotelett vom Schweinenacken
- ✚ Kartoffeln
- ✚ Zwiebeln
- ✚ 2 Mohrrüben
- ✚ 250 gr. Champignons
- ✚ 1 Bund Petersilie
- ✚ 2 Gläser Rindsbouillon
- ✚ Knoblauch
- ✚ Ingwer
- ✚ Zitronensaft zum beträufeln der geschnittenen Champignons
- ✚ Pfeffer, Chilli-Salz, Zucker
- ✚ Butterschmalz zum Anbraten

## Zubereitung:

Die Kotelett ungewürzt in einer Pfanne mit etwas Butterschmalz von jeder Seite etwa 3 Minuten scharf anbraten. Die Kotelett aus der Pfanne nehmen und in eine große Ofenform geben. Die Koteletts mit Pfeffer und Chilli-Salz würzen. Im Bratensatz die geschnittenen Zwiebeln anbraten. Die Zwiebeln mit etwas Zucker bestreuen und leicht karamellisieren lassen. Die gestifteten Mohrrüben und die geschnittenen Champignons dazugeben und alles etwa 3 – 4 Minuten in der Pfanne schmoren lassen. Gelegentlich wenden.

Das Gemüse über die Koteletts geben und mit der Rindsbouillon angießen. Den in Scheiben geschnittenen Knoblauch und Ingwer dazu geben. Die Ofenform mit Alufolie abdecken und im vorgeheizten Ofen bei 180°C für ca. 1 Stunde garen. 10 Minuten vor dem Ende der Garzeit die gehackte Petersilie dazugeben.

Das Kotelett mit dem Gemüse und den Petersilienkartoffeln auf einem Teller anrichten!

*...Einfach lecker!*

*Und danach zum Verdauen einen leckeren Grassl's Enzian!*