Artikel vom 12.03.2025 · Ausgedruckt am 13.11.2026, 02:51 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/nudeln-mit-jaegerschnitzel

Nudeln mit Jägerschnitzel



Foto: Leonie Jaxy

Zutaten (für 6 Personen):

1 Zwiebel

1 Ei

6 Scheiben Jagdwurst (daumendick)

4 EL Weizenmehl

100 g Paniermehl

3 EL Butter

5 EL Bratöl

400 ml Ketchup

200 ml Wasser

500 g Spiralnudeln

Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Die Zwiebel schälen und fein würfeln und zur Seite stellen. Das Paniermehl auf einen Teller geben und ebenfalls zur Seite stellen. Das Ei in einem tiefen Teller schaumig schlagen und je eine Scheibe Jagdwurst erst in dem Ei, danach dem Paniermehl wälzen. Danach die Nudeln in leicht gesalzenem Wasser kochen, sodass sie noch bissfest sind. Die Butter in einen Topf geben und die Zwiebel blondieren. Im Anschluss das Mehl darüber sieben, währenddessen gut rühren, damit keine Mehlklümpchen entstehen und das Gemisch nicht anbrennt. Mit Wasser und Ketchup ablöschen und ebenfalls gut verrühren, am besten mit einem Schneebesen und das Ganze auf niedrigster Stufe warmhalten, zwischendurch immer mal wieder umrühren. Jetzt das Öl in einer Pfanne erhitzen, die Jagdwurstschnitzel darin goldbraun anbraten und alles auf einem Teller servieren.

Leonie Jaxy