

eignet sich hervorragend als Partygericht, weil fast alle Arbeit am Vortage erledigt werden kann

Jägertopf

für 10 Personen

Zutaten

1,5kg Schnitzfleisch, 125g Butter, 1 Packung Maggi Gewürzmischung No 1 (pfefferwürzig), 400g Schmelzkäse in Scheiben, 4 Stangen Porree, 500g Champignons, 300g gekochter Schinken (dicke Scheiben oder am Stück), 6 Zwiebeln, 500ml Bratensauce, 500ml Schlagsahne



Zubereitung

1. die Pilze putzen und grob schneiden
2. die Zwiebeln und den Schinken grob würfeln
3. die Pilze mit den Zwiebeln und den Schinkenwürfeln in der Butter dünsten,
4. dann alles aus dem Topf nehmen und abkühlen lassen
5. währenddessen das Fleisch kleinschneiden und dann mit der Würzmischung vermengen
6. das gewürzte Fleisch in den Topf geben
7. den Käse in Streifen schneiden und auf das Fleisch legen
8. den Porree putzen in Ringe schneiden und auf den Käse legen
9. die Sahne in die Pilz-Zwiebel-Schinkenwürfelmischung einrühren und alles über das Fleisch geben.
10. das Ganze einen Tag im Kühlen durchziehen lassen

am Tage

11. bei 180°C mit geschlossenem Deckel eine Stunde im Backofen garen
12. dann alles vorsichtig umrühren und dabei die Bratensauce einrühren
13. alles nochmals eine Stunde mit geschlossenem Deckel im Ofen garen

Zeitbedarf

ca. 1,5 Stunden am Vortage,
am Folgetag etwa 2 Stunden (während dieser Zeit fällt aber fast keine weitere Arbeit an!)

dazu paßt

Brot, Reis, Nudeln oder Kartoffeln