

Jägerschnitzel nach DDR-Art

Beschreibung

Ein klassisches DDR-Gericht aus fingerdicken, panierten und goldbraun gebratenen Jagdwurstscheiben. Dazu werden Spirelli und eine einfache, würzige Tomatensoße mit Tomatenmark und Ketchup serviert.

Zutaten

4 Scheiben Jagdwurst, etwa fingerdick
3 Esslöffel Weizenmehl Type 405
1 Stück Ei, Größe M
75 Gramm Paniermehl
500 Gramm Spirelli-Nudeln
1 Stück Zwiebel
3 Esslöffel Butter
2 Esslöffel Tomatenmark
100 Milliliter Gemüsebrühe
200 Gramm Tomatenketchup
2 Esslöffel Butterschmalz
1 Prise Salz
1 Prise schwarzer Pfeffer
1 Prise Zucker, optional
1 Teelöffel Essig, optional

Zubereitung

1. Alle Zutaten bereitstellen und drei flache Teller für die Panierstraße vorbereiten.
2. Die Jagdwurst in ungefähr 1,5 cm dicke Scheiben schneiden, falls sie noch nicht vorgeschnitten ist.
3. Die Jagdwurstscheiben mit Küchenpapier trocken tupfen, damit die Panade besser haftet.
4. Zwei Esslöffel Mehl auf den ersten flachen Teller geben.
5. Das Ei auf den zweiten Teller aufschlagen und mit einer Gabel gründlich verquirlen.
6. Das Paniermehl gleichmäßig auf dem dritten Teller verteilen.
7. Die Jagdwurstscheiben zuerst von beiden Seiten im Mehl wenden.
8. Überschüssiges Mehl vorsichtig abklopfen.
9. Die bemehlten Scheiben anschließend vollständig durch das verquirlte Ei ziehen.
10. Die Scheiben zuletzt im Paniermehl wenden und die Panade vorsichtig andrücken.
11. Die fertig panierten Jagdwurstscheiben auf einen sauberen Teller legen.
12. Einen großen Topf mit reichlich Wasser für die Nudeln aufsetzen.
13. Das Wasser zum Kochen bringen und kräftig salzen.
14. Die Spirelli in das kochende Wasser geben und nach Packungsanweisung bissfest garen.
15. Während die Nudeln kochen, die Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden.
16. Die Butter in einem kleinen Topf oder einer tiefen Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen.
17. Die Zwiebelwürfel in die geschmolzene Butter geben und zwei bis drei Minuten glasig dünsten.
18. Den verbleibenden Esslöffel Mehl über die Zwiebeln streuen und gründlich einrühren.

19. Das Tomatenmark hinzufügen und unter Rühren ungefähr eine Minute mitrösten.
20. Die Gemüsebrühe nach und nach angießen und dabei kräftig rühren, damit keine Klümpchen entstehen.
21. Den Tomatenketchup in die Soße einrühren.
22. Die Tomatensoße einmal aufkochen und anschließend bei niedriger Hitze ungefähr fünf bis zehn Minuten sanft köcheln lassen.
23. Die Soße regelmäßig umrühren, damit sie nicht am Topfboden ansetzt.
24. Die Tomatensoße mit Salz und schwarzem Pfeffer abschmecken.
25. Für eine leicht süß-saure Note nach Geschmack eine Prise Zucker und etwas Essig einrühren.
26. Das Butterschmalz in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen.
27. Die panierten Jagdwurstscheiben vorsichtig in die heiße Pfanne legen.
28. Die erste Seite ungefähr zwei bis drei Minuten goldbraun und knusprig braten.
29. Die Scheiben vorsichtig wenden und die zweite Seite ebenfalls goldbraun ausbacken.
30. Die fertigen Jägerschnitzel aus der Pfanne nehmen und kurz auf Küchenpapier abtropfen lassen.
31. Die gegarten Spirelli in ein Sieb abgießen und gut abtropfen lassen.
32. Die Spirelli auf vorgewärmte Teller verteilen und die Tomatensoße darüber oder daneben geben.
33. Jeweils ein paniertes Jägerschnitzel zur Pasta legen und das Gericht sofort heiß servieren.