



Jägerpfanne

PORTIONEN: 4

WWW.LINDCHEN.DE

Zutaten

800g Schweinelenden	500 ml Rinderbrühe
800g Champignons	200 ml Sahne
500g Porree	Salz & Pfeffer
2 Zwiebeln	Petersilie
500 ml Weißwein	

Zubereitung

Die Champignons putzen und je nach Größe vierteln oder achteln.
Den Porree putzen und in Ringe schneiden, die Zwiebel klein hacken.
Die Schweinelenden in Scheiben schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen.
Die Schweinelenden anbraten, aus der Pfanne nehmen und bei ca. 60°C im Ofen warmstellen. Die Zwiebel kurz anschwitzen, die Pilze dazugeben und braten, bis Zwiebeln und Pilze braun sind. Mit Salz und Pfeffer würzen, den Lauch dazugeben und kurz mitdünsten. 250 ml Weißwein angießen und kurz aufkochen, die Brühe dazugeben und aufkochen. 15 Minuten köcheln lassen, die Sahne dazugeben und abschmecken. Mit frischer Petersilie zu Nudeln, Reis oder Kartoffeln servieren

Lindchen
schmeckt