

Schnitzel Jäger Art

Zubereitung

Schweinskotelett salzen und pfeffern, mit Knoblauch würzen, beidseitig anbraten, herausnehmen. Im Bratenfonds Zwiebel, Speck, Champignon anrösten und auf den Koteletts verteilen. Kotelett für 10 Minuten im Rohr fertigbraten.

Dazu passen bunte Nudeln.

Dieses Rezept (+Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Helga Scheidinger.

Zutaten

- Schweinskotelett
- Knoblauch
- Zwiebel
- Speck
- Champignon
- Nudeln