



## Jägerschnitzel mit Spirelli und Tomatensoße

DDR-Nostalgie pur. - Das Gericht war der Star jeder ostdeutschen Betriebs- Schul- Kindergärten- und Kinderferienlagerküche - offensichtlich ist es dies immer noch.

### ZUTATEN:

#### JÄGERSCHNITZEL:

- 8 Scheiben Jagdwurst (etwa ein Zentimeter dick geschnitten)
- 1 aufgeschlagenes Ei
- Mehl
- Semmelbrösel
- reichlich Marina oder Sonja (als Ersatz Butterschmalz verwenden) zum braten

#### TOMATENSOSSE:

- 70 g Tomatenmark
- ½ Liter Tomatensaft
- 1 EL Marina oder Sonja (als Ersatz Butter verwenden)
- 1 EL Mehl
- 4 EL Tomatenketchup
- 100 g geräucherte Schinkenschwarte
- 1 große Zwiebel, fein gehackt
- 2 Knoblauchzehen
- 3 TL Gemüsebrühpulver (Instant)
- Zucker
- Pfeffer aus der Mühle

#### SPIRELLI:

- 500 g Spirelli (Fusilli oder Girandole)
- 2 Teel. Meersalz

**1** TOMATENSOSSE: Man schäle die Zwiebel und schneide sie in kleine Würfel. Den Knoblauch auch schälen und fein hacken. In einem Topf wird die Magarine auslassen und Zwiebel und Knoblauch darin angeschwitzt. Nun das Mehl zufügen und eine Mehlschwitze bereiten. Diese mit Tomatensaft auffüllen. Tomatenmark und Ketchup unterrühren. Das leckere Gemüsebrühpulver und die Schinkenschwarte in die Soße geben und alles blubbernd 15 Minuten köcheln lassen. Ist die Soße zu dick, nach Gusto evtl. noch etwas Wasser zufügen. Danach die Schinkenschwarte entfernen. Kräftig mit Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken.

**2** SPIRELLI: In einem Topf reichlich Wasser mit dem Salz aufkochen, Spirelli hineingeben und nach Packungsanweisung al dente oder weich kochen.

**3** JÄGERSCHNITZEL: Die Jagdwurstscheiben in Mehl wenden, dann in dem aufgeschlagenem Ei wenden und mit den Semmelbröseln panieren. In heißer Magarine goldgelb braten.

**4** ANRICHTEN: Die Spirelli auf Teller geben, Tomatensoße nach Gusto darüber oder daneben geben und je zwei Jägerschnitzel anlegen. (Bild 1) - Gesünder leben mit einem marinierten Blattsalat servieren. - Als Getränk dazu bevorzugten die meisten Kids in der Mensa eine Cola.

**NACHTRAG:** Das Gericht wurde vor kurzem in unserer Mensa wieder entdeckt. Es ist weit über zwanzig Jahre her, als ich dieses zum letzten mal gegessen habe. - Es schien nicht unbekannt zu sein, denn sehr viele Kids bestellten jenes Jägerschnitzel. - Die von mir beschriebene Soße entspricht NICHT dem absoluten Original: Die in der Mensa gereichte Soße hatte die aparte Färbung eines Altrosa. Diese erhält man zweifellos durch die Vervierfachung der Mehlschwitze und der Erhöhung der Wassermenge. Eine Verwendung von Käse ist bei diesem Rezept nicht vorgesehen. Sollte jemand doch nicht darauf verzichten wollen, empfiehlt sich geriebener Käse, gleich welcher Art aus der Tüte, der auf Verlangen zu einem kleinen Aufpreis darüber gekrümelt wurde. - Tot Geglauptes hält sich bekanntlich lange ...

Dieses Rezept ist ein Service von [www.feine-kueche.jimdo.com](http://www.feine-kueche.jimdo.com)