

# Jägerpfandl

Dauer: Mittel    Kategorie: Isst-Gut-Rezept Hauptspeisen    Saison: Herbst    Für: Keine Angaben



## Zutaten

|          |                               |
|----------|-------------------------------|
| 500 G    | Rehfilet oder Schweinefleisch |
| 1 STUECK | Zwiebel                       |
| 2 STUECK | Knoblauchzehen                |
| 350 G    | frische Eierschwammerl        |
| 250 ML   | Gemüsebrühe                   |
| 1/8 L    | Rahm                          |
| 1 TL     | Paprikapulver                 |
|          | Almkräuter oder Petersilie    |
|          | Kartoffel (fein geraspelt)    |
|          | Salz                          |
|          | Pfeffer                       |

## Zubereitung

1. Das Fleisch in Streifen schneiden, würzen und mit Zwiebel und Knoblauch in Butterschmalz scharf anbraten.
2. Schwammerl und Paprika zugeben und ebenfalls anrösten.
3. Mit der Brühe ablöschen und den Rahm und Petersilie einrühren. Ca. 10 Minuten köcheln lassen.
4. Zum Binden die fein geraspelte Kartoffel dazugeben.
5. Mit Kräutern und Preiselbeermarmelade verfeinern.