

Jägertopf

Zutaten für 10 Personen:

- 2 kg Schnitzelfleisch
- 1 P. Maggi-Würze Nr. 1
- 2 P. Philadelphia-Käse
- 3 Stangen Porree
- 4 Dosen Champignonscheiben (je 425 g)
- 1 P. Katenschinken, gewürfelt (Aldi)
- 6 dicke Zwiebeln
- 3 P. Jägersoße
- 4 Becher Sahne

Zubereitung:

Fleisch in dünne Streifen schneiden und mit der Würze vermengen. In einen geölten Bräter geben, den Käse darüber verteilen. Darauf klein geschnittenen Porree und die Pilze geben. Zwiebeln und Schinken dünsten, erkalten lassen und über die Pilze verteilen. Jägersoße in die Sahne einrühren und über die ganze Masse gießen. Den Topf 24 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Bei 190°C ca. zwei Stunden mit geschlossenem Deckel im Backofen backen.

Zwischendurch mehrmals vermengen.

guten Appetit