

Jägertopf

Zutaten (10 Personen):

2 kg Schnitzfleisch
1 Paket Maggi Würzmischung Nr. 1
2 Pakete Chester Schmelzkäse
3 Stangen Porree
4 Dosen Champignons (a 425 ml)
2 Streifen geräucherter Bauchspeck
6 dicke Zwiebeln
3 Pakete Jägersoße
4 Becher Sahne

Zubereitung:

- 1. Das Fleisch kleinschneiden, mit der Würzmischung vermengen und in einen Bräter geben.**
- 2. Den Käse darüber legen.**
- 3. Dann den kleingeschnittenen Porree darüber verteilen, hierüber die Lage Champignons geben.**
- 4. Die Zwiebeln werden mit dem in kleine Würfel geschnittenen Bauchspeck gedünstet und erkalten lassen. Anschließend über die Pilze geben.**
- 5. Die Jägersoße wird mit der Sahne verrührt und über den Fleischtopf verteilt.**
- 6. Der Topf soll 24 Stunden in den Kühlschrank gestellt werden.**
- 7. Dann wird er bei 190 Grad ca. 2 Stunden bei geschlossenem Deckel in den Backofen zum Garen gestellt.**

Dazu passt Reis, Nudeln oder Brot.

Guten Appetit!