

Jägerpfanne mit Krause Glucke

Zutaten:

500 g Schweinefilet, in Medaillons (n. B. auch mehr)
Olivenöl zum Anbraten
Salz, Pfeffer
100 g Reibekäse zum Überbacken

Für die Sauce:

200 g Krause Glucke, klein geschnitten (n. B. auch mehr)
1-2 EL Butter
1 kleine Zwiebel, gewürfelt
1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt
2 Becher Sahne
frischer Thymian
frischer Majoran
Salz, Pfeffer, Muskat, Zitronensaft, etwas Zucker als Geschmacksverstärker,
evtl. Stärkemehl zum Binden

Zubereitung:

Sauce:

Die Krause Glucke mit Zwiebel und Knoblauch in Butter anbraten. Thymian und Majoran zugeben und etwas schmoren lassen ca. 3 - 5 Minuten. Mit Sahne aufgießen und etwas einkochen lassen. Die Sauce mit Salz, Pfeffer, Muskat würzen und mit Zitronensaft und Zucker pikant abschmecken. Bei Bedarf mit Speisestärke andicken.

Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen, in Olivenöl von beiden Seiten 1 - 2 Minuten (je nach Stärke und persönlicher Vorliebe) scharf anbraten.

Die fertige Sauce über das Fleisch geben und mit Reibekäse bestreuen.

Anschließend bei ca. 200 ° Grad goldgelb überbacken (ca. 15 Minuten)

Wer keinen Käse mag kann ihn auch weglassen und das Gericht gleich zu Tisch bringen.

Als Beilage eignen sich Bandnudel, Kroketten, oder Reis und frischer Salat.

[Dieses Rezept ist zu finden im Pilzforum.eu](http://Pilzforum.eu) unter [Pilze in der Küche](#).