

Jägerschnitzel (Jagdwurst) mit Makkaroni und Tomatensauce



Jägerschnitzel ist sicher das bekannteste aller DDR-Gerichte. Es wurde nicht nur in der HO-Gaststätte serviert, sondern war auch das Lieblingsgericht in der Schulspeisung oder der Kinderbetreuung.

Zutatenliste und Zeit je Zubereitungsschritt (4 Personen)

1 Zwiebel 1 EL Bratfett	klein schneiden, in Bratfett bei mittlerer Hitze in einer Pfanne anschwitzen, bis die Zwiebel glasig ist.
1 Dose passierte Tomaten (400 g) 2 Wacholderbeeren 1 Lorbeerblatt 1 EL Zucker Salz, Pfeffer 1-2 EL Essig	Die Tomaten, die Wacholderbeeren und das Lorbeerblatt dazu geben und mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen. Kurz aufkochen lassen, mit etwas Essig abschmecken und dann ca. 30 min köcheln lassen.
500 g Spirelli Nudeln 1 EL Salz	in einem Topf mit Salzwasser ca. 11 min kochen, abgießen und beiseitestellen.
1 große Jagdwurst (700 g) 2 Eier Mehl Paniermehl Pflanzenöl	3 Teller vorbereiten (Nr. 1 mit Mehl, Nr. 2 mit Ei, Nr. 3 Semmelbrösel). Die Jagdwurst in ca. 1,5 cm dicke Scheiben schneiden und von Teller zu Teller geben, dabei jeweils wenden. Würzen ist aufgrund der Eigenwürze der Jagdwurst nicht nötig. Die so panierten Jägerschnitzel noch ein wenig anziehen lassen und dann in reichlich Pflanzenöl in einer Pfanne bei mittlerer Hitze braten.
Tipp	das Pflanzenöl hat die richtige Temperatur, wenn man einen Zahnstocher (Holz) hineinhält und Blasen daran aufsteigen.