Klassische Jägersauce

Die sämige Sauce überzeugt durch die würzig-aromatische Note! Unkompliziert in der Herstellung und ideal zu Fleisch und Knödel!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei und fruktosearm siehe Tipp am Rezeptende

Für 3 – 4 Personen

3 EL Speiseöl
2 Zwiebeln, gehackt
125g Champignons, frisch oder aus dem Glas
1 EL Tomatenmark
1/8 L Rotwein, trocken
¼ L Fleischbrühe
1 EL Petersilie, gehackt
1 EL Schmand (ggf. laktosefrei)
1 Prise Zucker

1. Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Zwiebeln und Champignons zugeben und unter rühren kurz anbraten.
2. Das Tomatenmark zugeben und ebenfalls kurz mit braten. Mit Rotwein und Brühe ablöschen. Die Soße etwa 15 – 20 Minuten einköcheln lassen, dabei immer wieder rühen.
3. Petersilie, Zucker und Schmand in die Sauce einrühren, nicht mehr kochen lassen und sofort servieren.

Tipp: Diese klassische Jägersoße passt hervorragend zu Schnitzel oder gegrilltem Fleisch. Aber auch als vegetarische

Variante zu Semmelknödel schmeckt die Sauce hervorragend!

Anmerkung: Wer die Sauce besonders sämig mag, rührt einen TL Speisestärke in etwas Wasser an, gibt das Gemisch zur Sauce und lässt sie einmal aufkochen.

Milchfrei – Tipp: Schmand durch Mandel-Cuisine ersetzen.

Fruktosearm – Tipp: Zwiebeln durch Schalotten ersetzen. Tomatenmark durch 2 EL Ketchup (fruktosearm) tauschen. Rotwein durch eine fruktosearme Variante ersetzen. Fruktosearmer Rotwein ist z.B. HIER erhätlich. Zucker durch Reissirup oder Getreidezucker tauschen.