

# Jägertopf

**Zutaten für ca. 10 Personen**

- 2 kg Schnitzel**
- 1 Pck. Gewürzmischung Nr. 1 (Maggi)**
- 1 Pck. Schmelzkäse**
- 1 Pck. Bergkäse**
- 3 Stangen Lauch**
- 1700 g. frische Champignons  
oder 4 Dosen à 425 g**
- 250 g Speck**
- 6 Zwiebeln**
- 3 Packungen Jägersoße**
- 4 Becher Sahne**



Das Fleisch in Streifen schneiden und mit der Würzmischung vermengen und in einen geölten Bräter geben. Dann den klein geschnittenen Porree, Champignons und den geriebenen Käse mischen und darüber legen. Die Zwiebeln werden mit dem in kleine Würfel geschnittenen Bauchspeck gedünstet. Dieses muss erkalten.

Anschließend über die Gemüse-Käsemischung geben. Die Jägersoße wird mit der Sahne verrührt und über den Fleischtopf verteilt.

Der Topf soll 24 Std. in den Kühlschrank gestellt werden.

Dann wird er bei 190°C ca. 2 Stunden bei geschlossenem Deckel in den Backofen zum garen gestellt.(ohne umrühren)

Dazu schmeckt Baguette, Reis oder Nudeln.