Jägerschnitzel mit Kartoffelsalat aus der DDR

Bestellt man in ostdeutschen Gaststätten ein Jägerschnitzel, so ist das womöglich nicht das Schnitzel an Pilzsauce wie man es vielerorts kennt, sondern es ist eine panierte und gebratene Scheibe Jägerwurst. Das ist eine grobe Brühwurst, die zu DDR-Zeiten zum Standardangebot in den Lebensmittelläden gehörte. Sie schmeckt ganz ähnlich wie die auch hierzulande erhältlichen Bierwurst. Mit einer guten Wurst ist das Jägerschnitzel nicht einfach Ersatz für ein herkömmliches Schnitzel, es ist zwar nur ein einfaches Gericht, aber mit dem urchigen Charme des ehemaligen Arbeiter- und Bauernstaates.

Dazu werden Nudeln an Tomatensauce, oder im Sommer, Kartoffelsalat serviert.

Zutaten (pro Portion)

160g	Bierwurst
	Mehl
1	Ei
	Paniermehl
	Bratbutter

Kartoffelsalat (2 Portionen):

300g	Kartoffeln festkochend
4cl	Gemüsebouillon
100g	grüne Bohnen
20g	Zwiebel
1	Essiggurke
1El	weisser Balsamico
1El	Sonnenblumenöl
	Salz und Kräutersalz

Zubereitung

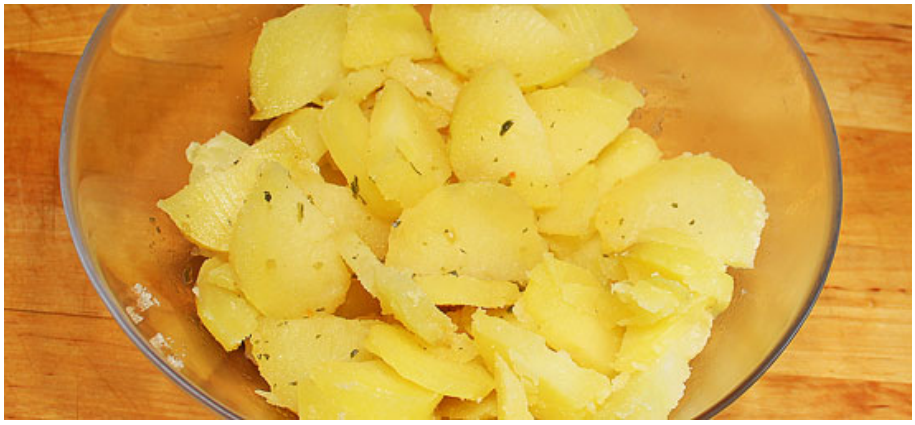
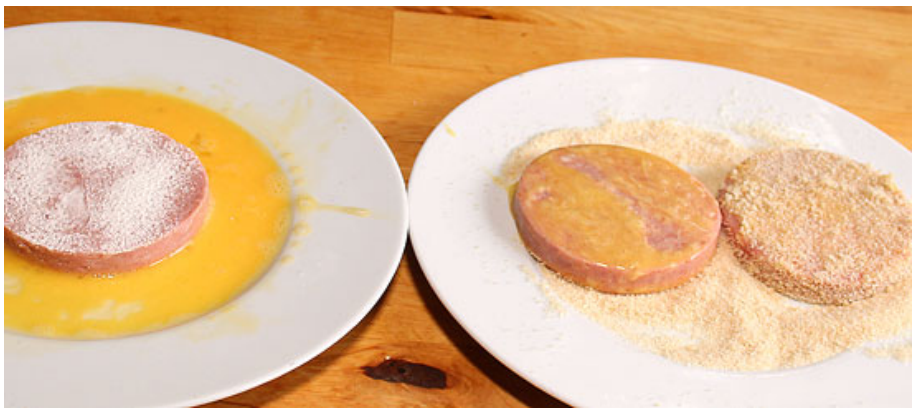
Kartoffeln kalt abspülen (damit das Salz haften bleibt). Ins Dampfsieb geben und salzen, zugedeckt ca. 20 Minuten dämpfen. Gartest: Die dickste Kartoffel einem spitzen Messer anstechen, in der Mitte sollte noch ein kleiner Widerstand spürbar sein.

Bouillon aufkochen.

Kartoffeln noch möglichst heiss schälen und zu Scheiben schneiden. In eine Schüssel geben und mit der heissen Bouillon übergiessen. Auskühlen lassen. Möglichst wenig vermischen, damit die Kartoffelscheiben intakt bleiben.

Bohnen im Dampfsieb zugedackt dämpfen, dabei mit Kräutersalz würzen. Auskühlen lassen.

Zwiebel hacken. Essiggurke längs halbieren und zu dünnen Scheiben schneiden. Bohnen zu 2-3cm langen Stücken schneiden. Zu den Bohnen geben, Sonnenblumenöl und Balsamico zugiessen und vermischen. Ev. mit Salz, Essig und Öl abschmecken. Salat mindestens eine halbe Stunde ziehen lassen.

Bierwurst zu 1cm dicken Scheiben schneiden und die Haut abziehen. Beidseitig mit Mehl bestäuben. Das Ei in einem flachen Teller verquirlen, Paniermehl in einen zweiten Teller geben. Wurstscheiben zuerst im Ei, dann im Paniermehl wenden.

Bratbutter mässig erhitzen, die Jägerschnitzel darin brutzeln lassen bis sie goldbraun sind.