

Kochen mit Klaus

Frikadellen auf Jägersauce

Zutaten: (Für 3-4 Personen)

- 500 g gem. Hack, 1 Ei, Semmelbrösel, Salz, Pfeffer, 2 Knobizehen, Öl
- 2 Zwiebeln, 400 g Champignons, 50 ml Cremefine, 50 ml Weißwein,
- 60 g Schinkenwürfel, Mehl, 1 Pck. Fix Jägersauce, Petersilie, Senf

Zubereitung:

1. Zwiebeln u. Knobi fein würfeln. Pilze putzen u. in Spalten schneiden.



2. Schinkenwürfel in Öl anbraten, ½ Zwiebeln, Knobi u. Pilze mitdünsten, mit Cremefine ablöschen. Fix u. 1 TL Senf einrühren, aufkochen u. ein paar Min. köcheln lassen. Mit Weißwein verlängern bis eine cremige Sauce entsteht. Salzen u. pfeffern, Petersilie einrühren.



3. Hack, restl. Zwiebeln, Petersilie, Ei, 1 TL Senf, 1 TL Salz u. Pfeffer vermischen. Mit Semmelbröseln binden. 8 Frikadellen formen, in Mehl wenden u. in heißem Öl von beiden Seiten knusprig braten.



4. Frikadellen auf der Sauce zur Beilage servieren.

Tipp des Chaoten: Mit Spätzle oder Kroketten servieren!

