

Kochen mit Klaus

Frikadellen in cremiger Pilzsauce

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 500 g gem. Hack, 1 Ei, Semmelbrösel, Salz, Pfeffer, 2 Knobizehen,
- 2 Zwiebeln, 2 Frühlingszwiebeln, 2 EL Bratensaft, 1 rote Paprika, Öl,
- 250 ml Cremefine, Mehl, 1 P. Fix für Geschnetzeltes Züricher Art,
- 60 g Schinkenwürfel, Petersilie, 50 ml Weißwein, 1 EL Senf

Zubereitung:

1. Gemüse putzen. Lauch in Ringe schneiden Zwiebeln, Knobi fein würfeln. Pilze je nach Größe in Scheiben oder Spalten schneiden.



2. Schinkenwürfel in heißem Öl anbraten, ½ Zwiebeln, ½ Knobi u. Lauchzwiebeln mitdünsten. Mit Cremefine u. Wein ablöschen. Pilze zugeben u. etwas köcheln lassen. Fix u. ½ Bratensaft einrühren, salzen, pfeffern. Aufkochen u. köcheln lassen. Petersilie einrühren.



3. Hack, restl. Zwiebeln, Knobi, Petersilie, Bratensaft, Ei, Salz u. Pfeffer vermischen. Mit Semmelbröseln binden. 8-9 Frikadellen formen, in Mehl wenden u. in heißem Öl von beiden Seiten knusprig braten.



4. Frikadellen mit der Sauce zur Beilage servieren.

Tipp des Chaoten: Dazu Spätzle servieren!

