

Kochen mit Klaus

Frikadellen in Paprika-Senf-Creme

Zutaten: (Für 3-4 Personen)

- 500 g gem. Hack, 1 Ei, Semmelbrösel, Salz, Pfeffer, 2 Knobizehen,
- 1 Zwiebel, 1 EL Bratensaft, 1 rote Paprika, Öl, 250 ml Cremefine,
- Mehl, 1 P. Maggi Fix Wikingertopf mit Hackbällchen, 2 EL Petersilie,
- 50 ml Weißwein, Milch, je 1 EL mittelscharfer & Dijon-Senf

Zubereitung:

1. Zwiebeln u. Knobi fein, Paprika klein würfeln.



2. Hack, ½ Zwiebeln, Knobi, ½ Petersilie, Ei, Bratensaft, Salz u. Pfeffer vermischen. Mit Semmelbröseln binden. Daraus 8 Frikadellen formen, in Mehl wenden u. in heißem Öl von beiden Seiten knusprig braten.



3. 5 EL Bratfett abschöpfen u. restl. Zwiebeln darin glasig dünsten, Paprika 5-6 Min. mitdünsten, mit Cremefine ablöschen. Senf u. Fix einrühren, aufkochen u. ein paar Min. köcheln lassen. Mit Weißwein u. Milch verlängern bis eine cremige Sauce entsteht. Mit Salz u. Pfeffer abschmecken, Petersilie einrühren.



4. Frikadellen mit der Sauce u. Beilage servieren.

Tipp des Chaoten: Mit Bandnudeln servieren!

