

Kochen mit Klaus

Hackbällchen in Pilzrahm

Zutaten: (Für 4-5 Personen)

- 500 g gem. Hack, Salz, Pfeffer, 2 Zwiebeln, 2 Knobizehen, Öl,
- 1 Pck. Fix für Hackbraten, 400 g Champignons, 200 ml Fleischbrühe,
- 300 ml Cremefine, 1 Pck. Rahmsauce, 1 Pck. Jägersauce,
- 3 TL Worcestershiresauce, 50 ml Weißwein, Petersilie

Zubereitung:

1. Gemüse putzen. Zwiebeln u. Knobi fein hacken. Pilze vierteln. Fix für Hackbraten nach Angabe anrühren, mit Hack, ½ Zwiebeln, ½ Knobi, 1 EL Petersilie, 1 TL Salz u. Pfeffer zu einer gebundenen Masse kneten u. daraus mit nassen Händen 18-20 Hackbällchen formen.



2. Hackbällchen in heißem Öl rundum anbraten u. herausnehmen. Rest Zwiebeln u. Knobi im Bratfett andünsten. Pilze mitbraten, mit Wein, Brühe u. Cremefine ablöschen. Fix einrühren u. aufkochen. Worcestershiresauce, Bällchen in die Sauce geben. 20 Min. köcheln lassen.



3. Petersilie einrühren. Mit Salz u. Pfeffer abschmecken.



Tipp des Chaoten: Dazu Bandnudeln oder Reis servieren!

