

Kochen mit Klaus

Klausis Schlemmer-Frikadellen

Zutaten: (Für 3-4 Personen)

- 500 g gem. Hack, 250 g Paprika-Mix, 1 Zwiebel, 2 Knobizehen, Salz
- Pfeffer, 1 Ei, 50 g Semmelbrösel, 300 ml Cremefine, 80 ml Weißwein,
- 1 Pck. Fix für Gratinierte Schweine Medaillons, Butterschmalz,
- Schnittlauch & Petersilie, 50 g geriebener Parmesan, 50 ml Milch

Zubereitung:

1. Gemüse putzen. Paprika in kleine Würfel schneiden. Zwiebel, Knobli fein würfeln.



2. Hack mit je ½ Paprika, Zwiebeln, Knobli, Ei, Semmelbröseln u. Parmesan mischen. Die Masse mit Salz, Pfeffer u. Petersilie würzen u. daraus 8-10 Frikadellen formen.



3. In einer Pfanne Butterschmalz heiß werden lassen, Frikadellen darin von beiden Seiten anbraten u. herausnehmen. Restl. Gemüse im Bratfett andünsten. Fix mit Cremefine anrühren, zugießen u. aufkochen lassen. Mit Wein u. Milch verlängern u. bei geringer Wärmezufuhr ca. 15 Min. abgedeckt garen lassen.



Tipp des Chaoten: Mit Salzkartoffeln genießen!

