

HACKFLEISCHBÄLLCHEN IN CREMIGER CHAMPIGNONSAUCE

40 Min.
Zubereitung



LUZERNERBÄUERINNEN
UND BAUERN

Weitere Rezepte der Bäuerinnen gibt es
auf luzernerbauern.ch



HACKFLEISCHBÄLLCHEN IN CREMIGER CHAMPIGNONSAUCE

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

Hackfleischbällchen

600g	Rindshackfleisch
100g	Zwiebeln, fein gehackt
1 Stk	Ei
2 EL	Paniermehl
5cl	Milch
2 TL	Senf
½ TL	Paprikapulver edelsüss
1 Prise	Muskatnuss
1 EL	Petersilie gehackt
150g	Karotten in 2 mm Würfel
2 EL	Bratbutter
	Salz, Pfeffer

Champignonsauce

50g	Zwiebeln
1 Stk	Knoblauchzehe
300g	Champignons
1 EL	Butter
1dl	Weisswein
2 EL	Mehl
1,5dl	Rindsbouillon
2,5dl	Vollrahm
1 TL	Zitronensaft
1 EL	Petersilie gehackt
	Salz, Pfeffer



ZUBEREITUNG

Hackfleischbällchen: Fleisch, Zwiebeln, in Milch eingeweichtes Paniermehl und Karottenwürfel in eine Schüssel geben. Ei, Senf, Paprikapulver, Muskatnuss und Petersilie beigegeben. Alles zu einer Masse kneten.

Mit feuchten Händen ca. 4 cm grosse Bällchen formen. In heisser Bratbutter etwa 5 Minuten goldbraun anbraten, anschliessend herausnehmen und abdecken.

Sauce: Zwiebeln und Knoblauch zerkleinern, Champignons in Scheiben schneiden. In derselben Pfanne Butter erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch glasig dünsten. Champignons dazugeben und ca. 5 Minuten mitbraten, bis sie leicht gebräunt sind.

Mit Weisswein ablöschen und fast vollständig einkochen lassen. Mehl einrühren und kurz anschwitzen. Danach Rindsbouillon und Rahm hinzugiessen, gut umrühren und bei mittlerer Hitze köcheln lassen, bis die Sauce bindet.

Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Hackbällchen zurück in die Sauce geben und ca. 10 Minuten darin ziehen lassen. Vor dem Servieren mit Petersilie bestreuen.

