



Hackfleisch - Pilz Klößchen in Sauerrahm Sauce

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " });
```

Gehacktes für jeden Tag mit raffinierter Pilz Note

Zutaten

- Für die Hack - Pilz Klößchen:
- 600 g gemischtes Hackfleisch
- (Besonders lecker auch mit Kalbsgehacktem)
- 100 g Magerquark
- 20 g getrocknete Steinpilze, eingeweicht, grob gehackt
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 1 kleine Knoblauchzehe, fein gewürfelt
- 1 Tl Senf
- 1 ganzes Ei
- 4 El geriebenes Brot oder Panierbrot
- 1 kleines Bund gehackte Petersilie
- Etwas Pflanzenöl
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, 1 Strich geriebene Muskatnuss
- Für die Sauerrahm Sauce:
- 125 g frische Steinchampignons, gewaschen, in Scheiben
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 100 ml Fleisch - oder Gemüsebrühe
- 100 ml trockener Weißwein
- 1 kleiner Becher saurer Rahm
- 1 El Butter
- 1 Tl Mehl
- 2 El frischer Schnittlauch

Zubereitungsart

Schritt1

Die Hack - Pilz Klößchen:

Schritt2

Die Steinpilze ca.15 min. einweichen, knapp mit Wasser bedecken. Danach ausdrücken, grob hacken, das Einweichwasser verwahren.

Schritt3

Den Magerquark mit dem Brot mischen und etwas quellen lassen. Mit dem Hackfleisch, den Steinpilzen, Zwiebeln, Knoblauch, Senf und dem Ei zu einem gebundenen Teig verkneten und herzhaft würzen.

Schritt4

Mit feuchten Händen beliebig große Kugeln formen. In eine heiße Pfanne mit Pflanzenöl setzen, etwas flach drücken und bei mittlerer Hitze 7 - 8 min. rundherum knusprig braten.

Schritt5

Die Sauerrahm Sauce:

Schritt6

Die Zwiebeln in Butter anschwitzen und die Champignon Scheiben, 2 - 3 min. braten. Etwas Mehl darüber stäuben und den Weißwein und dem Einweichwasser aufgießen. 2 - 3 min. reduzieren, einkochen lassen, dann folgt die Fleischbrühe und der saure Rahm, pikant abschmecken und den Schnittlauch verrühren.

Schritt7

Anrichtevorschlag:

Schritt8

Die Hackklößchen mit der Sauce überziehen, dazu schmeckt mit ein Kartoffelpüree, Salzkartoffeln oder Teigwaren. Ev. mit einem frischen Blattsalat ergänzend servieren.

Rezeptart: Hackfleischgerichte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/hackfleisch-pilz-kloesschen-in-sauerrahm-sauce/>