

Hackbällchen in Champignonsosse

Zutaten für 6 Personen

Für die Hackbällchen:

400g Rinderhackfleisch
200g Schweinehackfleisch
1 Zwiebel
1 Ei
2 EL Paniermehl
1 TL Senf
½ TL Paprika edelsüß
1 Prise Muskatnuss
Salz u Pfeffer
3 EL Olivenöl zum Braten

Für die Champignonsosse:

1 kl. Zwiebel
1 Knoblauchzehen
300g Champignons
1 EL Butter
1dl Weisswein
150ml Rinderbouillon
¼ L Rahm
1TL Zitronensaft
Salz u Pfeffer
Maizena braun zum eindicken



Zubereitung

1. Schneider die Zwiebel klein
2. Gib das Rinder- und Schweinehackfleisch, Zwiebel, Ei, Paniermehl, Senf, Paprikapulver, Muskatnuss, Salz und Pfeffer in eine Schüssel und verknete alle Zutaten mit den Händen zu einer einheitlichen Masse.
3. Forme aus der Hackfleischmasse mit leicht angefeuchteten Händen ca. 4 cm große Hackbällchen.
4. Erhitze das Öl in einer Pfanne und brate die Bällchen darin rund 5 Minuten rundherum goldbraun an. Nimm die Bällchen heraus und stelle sie in den Ofen bei 60 Grad.
5. Hacke Knoblauch und Zwiebel fein. Putze die Champignons und schneide sie in Scheiben.
6. Erhitze die Butter in der Pfanne, in der du die Hackbällchen gebraten hast. Dünste Zwiebel und Knoblauch darin an.
7. Füge die Champignon hinzu und brate sie 5 Minuten mit an, bis sie leicht gebräunt sind.
8. Lösche mit dem Weißwein ab und lass die Flüssigkeit ca. zur Hälfte einkochen. Rühre dabei gelegentlich um. Gieße mit Rinderbrühe und Sahne auf, rühre gut um und lass alles zusammen bei mittlerer Hitze köcheln. Mit Maizena die Sosse eindicken.
9. Schmecke die Soße mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer ab. Lege die Hackbällchen zurück in die Pfanne und lass sie in der Soße 10 Minuten köcheln.
10. Serviere die Hackbällchen in Champignonsosse mit darüber gestreuter Petersilie und einer Beilage wie Kartoffelpüree oder Reis.