



Potpourri von Wald- und Zuchtpilzen mit Rindfleischklößchen

Zutaten für vier Personen

600 g Rinderhack
80 g Zwiebeln
2 Eier
1 ½ EL geriebene Haselnüsse
je 1 EL gehackte Petersilie, Schnittlauchröllchen, Majoran und Thymian
1 ½ EL Öl
80 g Pfifferlinge
80 g Steinpilze
80 g Shiitake
80 g Egerlinge
80 g Zwiebelwürfel
1 EL Öl
1 ½ EL Maismehl
250 ml Gemüsebrühe
100 ml Pilzfond
120 ml Kochsahne
150 g Kartoffelwürfel blanchiert
1 Frühlingszwiebel
1 TL gemahlener Kümmel
je 1 EL Schnittlauch, Petersilie
Salz, Pfeffer

Zubereitung: circa 50 Minuten

Rinderhack mit Eiern, Zwiebeln, geriebenen Haselnüssen, gehackter Petersilie, Schnittlauchröllchen, gerebeltem Majoran und Thymian gut vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Pfifferlinge mit Pinsel säubern, kalt abbrausen, abtropfen lassen. Steinpilze, Shiitake und Egerlinge säubern und in Scheiben schneiden, Zwiebeln in heißem Öl glasig angehen lassen, Pilze zugeben, mit anschwitzen.

Von der Hackmasse Klößchen formen, in heißem Öl rundum anbraten, zur Seite stellen und mit der Restwärme durchziehen lassen. Blanchierte Kartoffelwürfel in heißem Öl rundum anbraten.

Pilze mit Maismehl bestäuben, mit Pilzfond angießen, mit Gemüsebrühe auffüllen, aufkochen, köcheln lassen. Erst Sahne dann gemahlene Kümmel, Röllchen von Frühlingszwiebeln, Kartoffelwürfel, Schnittlauchröllchen und gehackte Petersilie zufügen, mit Salz und Pfeffer würzen. In tiefem Teller anrichten, Rindfleischklößchen darüber verteilen, mit Thymian garnieren.

Nährwert pro Portion

719 kcal - 51 g Fett - 45 g Eiweiß - 25 g Kohlenhydrate - 2 BE

Dieses Gericht ist glutenfrei.