

Rahmbrikadellen



Zutaten

Frikadellen:

- 300g Rinderhack
- 3 EL Paniermehl/Haferflocken
- 60ml Milch
- 1 Ei
- 3/4TL Salz
- 3/4TL Paprikapulver
- Pfeffer (nach Geschmack)
- 1-2EL Röstzwiebeln (zerbröselt)

Sauce:

- 200 g braune Champignons (in Scheiben)
- 1TL Tomatenmark
- 1 Becher Sahne
- 150ml Milch
- 1TL
- 1TL
- 2TL
- 1-2EL Schnittlauchröllchen
- Gemüsepaste Senf
- Sojasauce dunkel
- Bergkäse in Scheiben (darf ruhig dick geschnitten sein!)

Zubereitung

- Ofen auf **240° O/U-Hitze** vorheizen.
- Paniermehl und Milch miteinander vermischen. Alle Zutaten für die Frikadellen dazu, gut durchkneten und abschmecken. Aus dieser Masse **6** Frikadellen formen.
- In der Gusseisernen Pfanne Butterschmalz erhitzen und die Frikadellen scharf von beiden Seiten anbraten. Herausnehmen und zur Seite stellen.
- Im Bratfett die Champignons anbraten und das Tomatenmark zum Anrösten dazu. Die restlichen Saucenzutaten dazu, gut einrühren und kurz aufkochen lassen.
- Die Frikadellen wieder in die Sauce geben und jeweils mit einer dicken Scheibe Käse belegen. In den Ofen schieben und ca. **15-20 Minuten** überbacken.

Dazu essen wir sehr gerne Pommes oder Nudeln (Fussilli).



Eva-Maria Möhrle
Selbst. Direktorin Pampered Chef®
Selbst. Beraterin Edelschmaus®
0177 747 11 71
info@evasgenusswelt.de