



Feine Kalbfleisch - Frikadellen in saurem Steinpilzrahm mit Tagliatelle

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 30m
- **Fertig in** 55m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '55', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Saisonal, für jeden Tag, schmeckt der ganzen Familie

Zutaten

- Für die Kalbfleischmasse:
- 600 g Kalbsgehacktes aus der Schulter
- (ev. beim Metzger vorbestellen)
- 4 El Semmelbrösel
- 1 mittelgroße Zwiebel, gehackt
- 1 Ei
- 25 g getrocknete Steinpilze (gibt den Tollen Geschmack)
- 1 fein geschnittene Knoblauchzehe (wenn man mag, geht auch ohne)
- 1 kleines Bund Petersilie, gehackt
- Etwas Öl und Butter zum Braten
- Salz, Pfeffer und etwas geriebene Muskatnuss
- Für den Steinpilzrahm:
- 200 g frische, feste Steinpilze
- 1 Gläschen brauner Bratensaft aus dem Supermarkt
- 1 mittelgroße Zwiebel in Würfeln
- 1 Becher Crème fraîche
- Etwas Butter

Zubereitungsart

Schritt1

Zunächst die getrockneten Steinpilze mit Wasser bedecken,

Schritt2

ca. 15 min. einweichen, danach fein hacken. Das Einweichwasser für die Soße verwahren.

Schritt3

Die Kalbfleisch - Frikadellen:

Schritt4

Die eingeweichten, gehackten Steinpilze um Gehackten geben, ebenso das Ei, die Semmelbrösel und die Petersilie.

Schritt5

Mit Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuss würzen und alles zu einer glatten, gebundenen Masse verarbeiten.

Schritt6

Kleine, 50 g schwere Frikadellen formen und einzeln kurz in Semmelbrösel drücken. (Braten sich besser ohne zu kleben)

Schritt7

In heißem Öl gemischt mit Butter von beiden Seiten heraus braten, nur kurz Farbe nehmen lassen.

Schritt8

(Sollen noch in der Steinpilzsoße nachgaren)

Schritt9

Der Steinpilzrahm:

Schritt10

Die frischen Steinpilze putzen, nicht waschen, sondern mit einer kleinen Bürste (ev. Zahnbürste) säubern und in gleichmäßige dünne Scheiben schneiden.

Schritt11

Die Steinpilze mit den Zwiebeln und dem Knoblauch in Butter anbraten, Farbe nehmen lassen.

Schritt12

Alles leicht mit einem Tl Mehl bestäuben und mit dem Einweichwasser und dem Kalbsfond aufgießen, glatt rühren.

Schritt13

Etwas auf die erforderliche Menge reduzieren lassen und mit Crème fraiche 2 - 3 min. verkochen.

Schritt14

Die Frikadellen wieder dazu geben und 5 - 6 min. durchziehen lassen, zu Ende garen.

Schritt15

Anrichtevorschlag:

Schritt16

Gern reiche ich meine feinen Kalbfleisch - Frikadellen mit Teigwaren wie verschiedene Tagliatelle oder auch schwäbische Eierspätzle und einem bunten Marktsalat.

Rezeptart: Hackfleischgerichte **Tags:** steinpilzrahm, tagliatelle

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/feine-kalbfleisch-frikadellen-in-saurem-steinpilzrahm-mit-tagliatelle/>