

Polnische Fleischklößchen “ Pulpety“ in Pilz - Rahmsauce

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Abwechslungsreiche Küche für jeden Tag, „schmackig“, sahnig lecker.

Zutaten

- Für die Pulpety:
- 600 g gemischtes Hackfleisch
- 1 mittelgroße Zwiebel, gehackt
- 2 Scheiben Toastbrot in Milch eingeweicht
- 1 ganzes Ei
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, etwas Piment
- Für die Pilz - Rahmsauce:
- 50 g getrocknete Waldpilze, eingeweicht
- 200 g frische, gemischte Waldpilze nach Tagesangebot, geputzt, gewürfelt
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 200 ml saure Sahne
- 2 El Butter
- 2 El Mehl
- 2 El Schnittlauch, gehackt
- Knoblauchsatz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Für die Pulpety:

Schritt2

Das Hackfleisch und das eingeweichte Brot zerpfücken, die Zwiebeln, das Ei und Gewürze dazu geben. Alles zu einem glatten Teig mengen und mit feuchten Händen kleine Bällchen formen.

Schritt3

In einer Stielpfanne mit etwas heißem Pflanzenöl rund herum braten, Farbe nehmen lassen.

Schritt4

Die Pilz - Rahmsauce:

Schritt5

Die getrockneten, eingeweichten Waldpilze ausdrücken (Einweichwasser wird noch gebraucht) und grob hacken.

Schritt6

Die frischen Pilze putzen und in Würfel oder Scheiben schneiden.

Schritt7

In heißer Butter zunächst die frischen Pilze braten, Farbe nehmen lassen, etwas zeitversetzt die Gehackten dazu geben.

Schritt8

Kurz mit angehen lassen und das Mehl darüber stäuben. Zurück ziehen und mit dem Einweichwasser und der sauren Sahne aufgießen.

Schritt9

Mit dem Schneebesen glatt rühren und bei mittlerer Hitze 4 - 5 min. leise köcheln lassen.

Schritt10

Nachschmecken und die mit den knusprigen Fleischklößchen zu Tisch geben.

Schritt11

Anrichtevorschlag:

Schritt12

Dazu schmeckt mir ein herzhafter Kartoffel - Sellerie Stampf mit frischem Schnittlauch.

Rezeptart: Hackfleischgerichte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/polnische-fleischkloesschen-pulpety-in-pilz-rahmsauce/>