Überbackene Rinderhackfleisch Frikadellen, Jäger Art

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 45m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });

Tolle Rinderhackfleisch Frikadellen mit cremiger Pilz Sauce

Zutaten

- 500 g Rinderhackfleisch
- 5 g getrocknete Steinpilze, eingeweicht, grob gehackt
- 2 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- 1 altbackenes Brötchen, in Wasser eingeweicht
- 1 Ei
- 1 Eigelb
- 1 Tl Senf
- 2-3 El gehackte Petersilie
- Pflanzenöl zum Braten
- 8 kleine Scheiben Gouda oder Edamer Käse
- Knoblauchsalz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 300 g Waldpilze, geputzt, auf gleiche Größe geschnitten
- (Steinchampignons, Steinpilze, Maronen, Shitake etc.)
- 100 g magerer Speck in dünnen Streifen
- 1-2 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- 125 ml saurer Sahne oder Creme fraiche
- 100 ml flüssige Sahne
- 100 ml trockener Weißwein
- 1 El Butter
- Etwas Saucenbinder
- 2-3 Stängel frischer Thymian, gehackt
- 2 El gehackter Schnittlauch
- Salz, Rosenpaprika

Zubereitungsart

Schritt1

Die Rinderhackfleisch Frikadellen:

Schritt2

Zunächst die Zwiebeln mit den gehackten Steinpilzen glasig anschwitzen, zurück ziehen, die Petersilie dazu geben.

Schritt3

Das Rindsgehackte zerbröseln und mit dem gut ausgedrücktem Brötchen, Senf, den Eiern, Knoblauchsalz und schwarzer Pfeffer glatt vermengen, nachschmecken. Mit feuchten Händen 8 Hacksteaks formen.

Schritt4

In heißem Pflanzenöl von jeder Seite 2-3 min. braten, Farbe nehmen lassen. In eine ausreichend große feuerfeste Auflaufform setzen.

Schritt5

Die Pilz Sauce:

Schritt6

Die Pilze in 2 Chargen scharf anbraten, Farbe nehmen lassen, die Speckstreifen und Zwiebeln dazu geben.

Schritt7

2-3 min. schwitzen lassen, salzen, pfeffern, mit Paprikapulver bestreuen und mit dem Weißwein ablöschen.

Schritt8

Fast völlig reduzieren lassen, die Sahne und Creme fraiche dazu geben.

Schritt9

Etwa 1 min. köcheln, reduzieren lassen, ev. leicht mit Saucenbinder sämig binden, Thymian uns Schnittlauch verrühren, pikant nachschmecken.

Schritt10

Über die Hacksteaks geben, obenauf eine Scheibe Käse legen. Bei 165 ° C für 20 min. in den vor geheizten Backofen schieben, garen und den Käse schmelzen lassen.

Schritt11

Anrichtevorschlag:

Schritt12

In der Auflaufform zu Tisch geben, dazu schmeckt mir ein Kartoffel Pürrèe mit Parmesan.

Rezeptart: Hackfleischgerichte **Tags:** für jeden tag, herzhaft, zünftig

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/ueberbackene-rinderhackfleisch-frikadellen-jaeger-art/