



# 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
- Knoblauchsatz, 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, Knoblauchsatz 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 und Schnittlauch verrühren, pikant nachschmecken.

## **Schritt10**

Über die Hacksteaks geben, obenauf eine Scheibe Käse legen. Bei 165 ° C für 20 min. in den vorgeheizten 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/>