

Steinpilz-Consomme mit Hackbällchen

Suppen » Klare Brühen

Zutaten (4 Personen)

- » 20g getr. Steinpilze
- » 1 Scheibe Weißbrot
- » 2 EL Milch
- » 2 Schalotte(n)
- » 1 Knoblauchzehe(n)
- » 1/2 Bd. Petersilie
- » 250g Hackfleisch
- » 1/2 Zitrone(n)
- » 1 Eigelb
- » 2 TL Senf
- » Salz & Pfeffer
- » 2 EL Olivenöl
- » 2 EL Gin
- » 400ml Lammfond

Bewertung



Beschaffung

guten Supermarkt



Kosten

6-10€



Zubereitungszeit

61-90min

Zubereitung

1. Die Steinpilze etwa 30min in 350ml heißem Wasser einweichen. Inzwischen das Weißbrot klein würfeln und in der Milch einweichen. Schalotten sowie Knoblauch abziehen, beides fein hacken. Die Petersilie abbrausen, trockenschütteln und die Blättchen abpfeifen. Bis auf einige Blättchen zum Garnieren fein hacken.

2. Hackfleisch mit Knoblauch, Zitronenschale, Weißbrot, Eigelb, Senf und der Hälfte der Schalotten vermengen. Salzen und pfeffern. Aus der Masse mit angefeuchteten Händen Bällchen formen. 1EL Öl in einer Pfanne erhitzen, die Hackbällchen darin braun braten.

3. In einem Topf 1EL Öl erhitzen. Restliche Schalotten darin andünsten. Die Steinpilze aus dem Einweichwasser heben, ausdrücken und in Streifen schneiden. Zu den Schalotten geben und anbraten. Mit dem Gin ablöschen. Steinpilzbrühe filtern und mit dem Lammfond angießen. Ca. 5min köcheln lassen.

4. Vor dem Servieren die Hackbällchen in der Consommé erhitzen. Mit den restlichen Petersilienblättchen bestreut sofort servieren.

Tipp: Lammhackfleisch verwenden.

Nährwerte: 195kcal/E19g/F12g/KH2g pro Portion

angelegt am: 02.02.2004

Rezept-Nr: 929

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke