Kräuterklöße mit Pilzsoße

Pilz-Gerichte » Champigon-Gerichte

Zutaten (4 Personen)

» 350ml Milch
» 9 Brötchen
» 2 Bund Petersilie
» 1/2 Bund Majoran
» 1 Bund Schnittlauch
» 500g Champignons
» 3 Ei(er)
» Salz & Pfeffer
» 20g Butterschmalz
» 400ml Instant-Gemüse-Brühe
» 150g Crème fraîche

Bewertung

Beschaffung
manchmal im Discounter

Kosten
6-10€

Schwierigkeitsgrad
Fortgeschrittene

Warte-Zeit
16-30min

Zubereitungszeit
31-60min

Zubereitung

Vorbereitung

- Petersilie und Majoran waschen, hacken
- Schnittlauch waschen, in Röllchen schneiden
- Pilze putzen, in Scheiben schneiden
- Milch erhitzen
- Brötchen mit Milch beträufeln, 15min einweichen

Fertigstellung

- Schnittlauch, Majoran und Hälfte der Petersilie zu den Brötchen geben
- mit Eiern vermischen
- salzen und pfeffern
- 12 Klöße formen
- Klöße in heißem Salzwasser 15min ziehen lassen

- Pilze in heißem Butterschmalz anbraten
- Brühe und Crème fraîche zufügen
- mit restlicher Petersilie bestreuen

- Klöße mit Pilzsoße servieren

Nährwerte: 601kcal/E21g/F27g/KH70g pro Portion

angelegt am: 15.09.2010 Rezept-Nr: 2354

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