

# Kräuterklöße mit Pilzsoße

Pilz-Gerichte » Champignon-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