

Bulettenopf mit Pilzen

Zutaten f. 6-8 Personen:

3 Tüten getrocknete Steinpilze
1 Salatgurke, Salz
150 g Zwiebel
500 g Gehacktes halb + halb
250 g Mett
50 g Semmelbrösel
3 Eier
Pfeffer, Muskatnuss
3 EL Butterschmalz
250 g Champignons
1 EL Mehl
200 ml trockener Weißwein
450 g Creme fraiche
1 Bund Petersilie

Zubereitung:

Steinpilze in heißem Wasser einweichen, Die Gurke halbieren, mit einem Löffel entkernen, würfeln und salzen. Aus den Zutaten der Pos. 4-8 einen Teig kneten und zu kleinen Bällchen formen. Die Buletten in Butterschmalz anbraten und in eine gefettete Auflaufform geben. Die Zwiebel würfeln glasig anbraten, mit Mehl bestäuben, umrühren, anschwitzen. Mit Wein ablöschen, Steinpilze mit Sud dazu geben, 10 Min. garen, Creme fraiche unterrühren.

Die gehackte Petersilie, gewürfelte Gurke, Pilze mit Sauce auf die Buletten geben. Bei 200° C ca. 30 Min. im Backofen garen.

Mit Baguette und einem knackigen grünen Salat ein gut vorzubereitendes Essen für Gäste.