

## *Bulettentopf mit Pilzen*

Zutaten für 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, Cayennepfeffer, Worcester Sauce

Zubereitung:

Steinpilze in heißem Wasser einweichen. Die Gurke schälen, halbieren und 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 scharf anbraten. Danach in eine gefettete Auflaufform geben.

Die gewürfelte Zwiebel glasig anbraten, die Champignonscheiben ebenso, dann mit Mehl bestäuben, umrühren, anschwitzen, mit Weißwein ablöschen. Steinpilze mit Sud dazugeben, 10 Min. garen, Creme fraiche unterrühren und herzhaft mit z.B. Cayennepfeffer und Worcestersauce abschmecken.

Die gehackte Petersilie, gewürfelte Gurke mit der Pilzsauce auf die Buletten geben und bei 200° C ca. 30 Min. im Backofen garen.

Mit Baguette und einem frischen Salat ein gut vorzubereitendes kleines Essen für Gäste.