

One Pot Hackbällchen nach Jäger Art



Schwierigkeitsgrad
leicht



Portion/ Größe
4 Portionen



Zubereitungszeit
20 Minuten



Backzeit
50 Minuten



Temperatur
230° O/U

Zutaten

Fleischbällchen

500 g (Wild)Hackfleisch
1 mittlere Zwiebel
3 Knoblauchzehen
2 El. Paniermehl
1 Ei
1-2 Tl. Wildgulaschgewürz
Salz, Pfeffer

1 Tasse Reis
2 Tassen heißes Wasser/ Brühe
Salz, Pfeffer
2 El. Butter

Sauce

250 g Champignons
20 g getrocknete Steinpilze
125 g Baconstreifen
1 Bund Jungzwiebeln
250 ml Sahne
Salz, Pfeffer
2 Tl. Speisestärke



Zubereitung

Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein hacken. Mit den restlichen Zutaten zum Hackfleisch geben und alles gut vermengen. Ca. 15 Bällchen aus der Masse formen.

Die getrockneten Steinpilze in lauwarmem Wasser eine halbe Stunde einweichen.

Währenddessen die Champignons halbieren und in Scheiben schneiden. Die Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden.

Den Ofen auf 230°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Eine Ofenhexe mit Butterschmalz einfetten. Zuerst die Baconstreifen gleichmäßig darin verteilen. Dann die Champignons, die eingeweichten Pilze und anschließend die Frühlingszwiebeln darauflegen. Die Hackbällchen darüber verteilen. Die Speisestärke mit etwas Wasser verrühren und zur Sahne geben. Diese Mischung in die Ofenhexe gießen und mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Mit dem Servierzauberer abdecken.

Den kleinen Zaubermeister ebenfalls einfetten und den gewaschenen Reis hineingeben. Mit 2 Tassen heißer Brühe oder Wasser übergießen. Etwas Butter darübergeben und mit dem Deckel abdecken.

Beide Formen auf der untersten Schiene nebeneinander im Ofen platzieren und 45-50 Minuten garen.



Stoneware Grundset
mit Servierzauberer

Folge uns

