

Hackklöße in Curry-Sahnesoße bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1 Brötchen vom Vortag, 1 Zwiebel, 600 gr gemischtes Hackfleisch, 1 Ei, Salz und Pfeffer, 0,5 Bund Lauchzwiebeln, 150 gr Austernpilze, 4 Esslöffel Butter, 30 gr Mehl, 2 Esslöffel Curry, 0,5 l klare Fleischbrühe, 75 gr Creme fraiche, 1 Glas Paprikastreifen.

Die Zubereitung:

1. Brötchen einweichen. Zwiebel fein hacken. Hackfleisch, ausgedrücktes Brötchen, Zwiebel und Ei verkneten, würzig abschmecken.
2. Aus der Hackmasse 12 Klöße formen. Leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen und die Klöße darin 15 Minuten bei schwacher Hitze ziehen lassen.
3. Die Lauchzwiebeln putzen und in dünne Ringe schneiden. Austernpilze putzen, eventuell kleinschneiden. 1 EL Fett in einer Pfanne erhitzen, Lauchzwiebeln und Pilze darin unter Wenden ca. 5 Minuten dünsten.
4. Restliches Fett schmelzen. Mehl und Curry darin anschwitzen. Mit Brühe ablöschen, unter Rühren zum Kochen bringen und ca. 5 Minuten köcheln lassen. Creme fraiche unterrühren, abschmecken. Paprika abtropfen lassen, mit Pilzen und Lauchzwiebeln in die Soße geben und erwärmen. Klöße in eine Schüssel geben, Soße darüber gießen.