

Rezept

Pilzbuletten mit Pilzrahmsauce

Ein Rezept von Pilzbuletten mit Pilzrahmsauce, am 19.04.2024

Zutaten

Für die Pilzbuletten:

200 g Champignons	1 Zwiebel
250 g Hackfleisch	Salz
Pfeffer	mildes Currypulver
1 Ei	3-4 EL Semmelbrösel
2 EL Butter (ersatzweise Rapsöl)	

Für die Pilzrahmsauce:

400 g Champignons	1 Zwiebel
1 EL Butter	Salz
Pfeffer	50 g Schmand
Sojasauce	3 EL gehackte Petersilie

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 330 kcal, 23 g F, 20 g EW, 11 g KH

Zubereitung

1. Für Buletten und Sauce die Champignons säubern und in der Küchenmaschine grob raspeln. Die Zwiebeln schälen, halbieren und in kleine Würfel schneiden.
2. Ein Drittel der Pilze mit Hackfleisch, der Hälfte der Zwiebeln, den Gewürzen und dem Ei verkneten. So viele Brösel dazugeben, dass die Masse gut formbar wird. Dann mit nassen Händen etwa 12 kleine Buletten formen.
3. In einer beschichteten Pfanne 2 EL Butter erhitzen und die Buletten von beiden Seiten bei mittlerer Hitze nicht zu braun braten. Herausheben und warm halten.
4. Für die Sauce die Butter in der Pfanne erhitzen und übrige Zwiebeln darin anbraten. Wenn sie beginnen zu bräunen, die übrigen gehackten Pilze, Salz und Pfeffer dazugeben. Etwa 4 Min. unter Rühren garen. Dann mit dem Pürierstab fein mixen, mit etwas Wasser verdünnen und mit Schmand, Sojasauce und Petersilie abschmecken. Dazu passen am besten Nudeln oder Salzkartoffeln.