

Champignon-Frikadellen



TIPP

Champignons niemals waschen? Das ist weitgehend ein Mythos! Man darf Champignons ruhig waschen, wenn sie sehr erdig sind – sie werden dadurch nicht matschiger. Man muss es nur richtig machen! Wichtig ist dabei: nur kurz und kräftig unter fließend kaltem Wasser abbrausen, niemals im Wasser liegen lassen und danach sofort trocken abtupfen.

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

750 g ERNTEKRONE Champignons
 1 ERNTEKRONE Zwiebel
 2 ERNTEKRONE Knoblauchzehen
 ¼ Bund BIO SONNE Petersilie
 2 GOLDBLUME Brötchen
 (vom Vortag)
 200 ml LANDFEIN Milch
 2 GUTSGLÜCK Eier (M)
 2 EL KÜCHENSTOLZ Speisestärke
 2 EL KÜCHENSTOLZ Semmelbrösel
 1 EL Senf
 1 TL BIO SONNE Honig
 ½ TL Salz
 ½ TL COOK! Majoran
 1 Prise COOK! Pfeffer
 –
 3 EL FRISAN Butterschmalz

ZUBEREITUNG:

1. Zuerst die Champignons putzen und je nach Größe in dünne Scheiben schneiden oder würfeln.
2. Außerdem Zwiebel und Knoblauch schälen und zusammen mit der Petersilie fein hacken.
3. In der Zwischenzeit die Brötchen klein würfeln und mit der Milch einweichen – sobald sie aufgequollen sind, mit der gehackten Petersilie mischen und von Hand zerdrücken, bis eine homogene Masse entstanden ist.
4. Im Anschluss die Pilze in einem Esslöffel Butterschmalz anschwitzen, die Zwiebeln samt Knoblauch zufügen und alles glasig dünsten.

5. Die Mischung gut abkühlen lassen und zu den eingeweichten Brötchen geben.
6. Zusammen mit den Eiern, Stärke, Semmelbröseln, Senf, Honig und Gewürzen gründlich vermengen und zu kleinen Frikadellen formen.
7. Das übrige Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Pilzfrikadellen ringsherum knusprig braten.

