

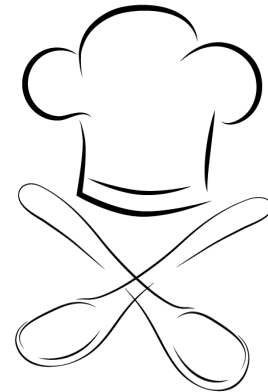


Unsere Rezeptempfehlung:

Schweinemettbällchen in Pilz-Weinsoße (4 Personen)

Zutaten:

1 Glas	Pfifferlinge, (212 ml)
250 g	frische Pilze
1	Möhre
2 m.-große	Zwiebeln
1 2 Zweig/e	Thymian, frisch
600 g	Mett vom Schwein
1	Ei
	Salz, Pfeffer
2 EL	Öl
1 EL	Mehl
$\frac{1}{4}$ L	trockener Weißwein
380 ml	Gemüsebrühe
5 EL	Schlagsahne
	Kräuter zum Garnieren



Zubereitung:

Die Pfifferlinge abtropfen lassen. Champignons und Möhre putzen bzw. schälen, Möhre waschen. Die Champignons in Scheiben und die Möhre in feine Würfel schneiden. Zwiebeln abziehen, fein würfeln. 2 - 3 Zweige Thymian fein hacken. Das Mett mit dem Ei und der Hälfte der Zwiebelwürfel verkneten, mit Salz und Pfeffer würzen. Aus der Masse kleine Bällchen formen. Die Mettbällchen im heißen Öl knusprig braun braten, herausnehmen. Die restlichen Zwiebelwürfel und alle Pilze im Bratfett anbraten, dabei häufig wenden. Mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen. Das Mehl darüber stäuben und anschwitzen. Mit dem Wein ablöschen. Brühe und Sahne zufügen und aufkochen. Möhrenwürfel dazu geben und alles ca. 5 Minuten einköcheln lassen. Die Soße abschmecken. Die Mettbällchen hineingeben und darin erhitzen. Anrichten, nach Belieben mit Kräutern garnieren. Dazu schmecken uns Salzkartoffeln oder Spätzle.

Guten Appetit!!!

Empfohlen von: *Sonja*