



Frikadellen in Pilzrahmsauce

Zeit gesamt
35min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Salz	
Milch	200 ml
Kartoffelpüree	500 g
Champignons, braun	400 g
Zwiebeln, gelb	1 St.
Petersilie, frisch	20 g
Schnittlauch, frisch	10 g
Öl	2 EL
saure Sahne	200 g
Speisestärke	2 TL
Frikadelle	600 g
Pfeffer, schwarz	
Butter	2 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

große Pfanne, große Pfanne mit Deckel, Schneebesen, Küchenkrepp

1. In einem Topf 500 ml Wasser zum Kochen bringen. Topf vom Herd nehmen, 1 TL Salz und Milch hinzugeben, Kartoffelpüreepulver hinzugeben und mit einem Schneebesen einrühren. Kartoffelpüree warm halten und kurz vor dem Servieren durchrühren.
2. Champignons ggf. mit Küchenkrepp säubern und in Scheiben schneiden. Zwiebel halbieren, schälen und fein würfeln. Petersilie und Schnittlauch waschen und trocken schütteln. Blätter der Petersilie fein hacken, Schnittlauch in feine Ringe schneiden.
3. In einer Pfanne Öl auf höchster Stufe erhitzen. Pilze und Zwiebel darin ca. 3 Min. scharf anbraten. Saure Sahne zum Pilzgemüse geben. Becher mit Wasser auffüllen und Stärke einrühren. Sauce mit Stärkewasser auffüllen und kräftig verrühren. Frikadellen mit in die Sauce geben und auf niedriger Stufe ca. 5 Min. erwärmen. Pilzrahmsauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Kräuter unter das Kartoffelpüree mischen und mit Butter auflockern. Frikadellen mit Pilzrahmsauce und Kartoffelpüree auf Tellern anrichten und servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Hier findest du das [Kartoffelpüree Grundrezept](#).

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	751 kcal
Kohlenhydrate	33 g
Eiweiß	28 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	56 g