



Panierte Miniklöße mit Steinpilzsauce

Zeit gesamt
35min

Zubereitungszeit
35min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Steinpilzwürfel, tiefgefroren 200 g

Salz

Zwiebeln, gelb 1 St.

Champignons, weiß 400 g

Schnittlauch, frisch 10 g

Thymian, frisch 5 g

Steinpilze, getrocknet 20 g

Gemüsebrühe 250 ml

Mini Klöße 475 g

Öl 4 EL

Schlagsahne 400 ml

Pfeffer, schwarz

Paniermehl 100 g

Mandeln, gemahlen 50 g

Eier 2 St.

Weizenmehl, Type 405 4 EL

Butter 2 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, kleiner Topf, mittlerer Topf, große Pfanne, Schaumlöffel

- Steinpilzwürfel am besten über Nacht im Kühlschrank auftauen lassen. In einem Topf ca. 3 l Salzwasser zugedeckt aufkochen. Zwiebel halbieren, schälen und fein würfeln. Champignons ggf. mit Küchenkrepp säubern und in Scheiben schneiden. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Ringe schneiden. Thymian waschen und trocken schütteln.
- In einer Schüssel getrocknete Steinpilze in 250 ml heißer Gemüsebrühe einweichen. Klöße ins siedende Salzwasser geben und ohne Deckel ca. 10 Min. gar ziehen lassen. Klöße anschließend mit einem Schaumlöffel herausnehmen, abtropfen lassen und auf einem großen Teller beiseitestellen.
- Inzwischen eingeweichte Steinpilze ausdrücken. Pilzbrühe für die Sauce aufbewahren. In einem Topf 2 EL Öl auf hoher Stufe erhitzen und Pilze darin ca. 3–4 Min. anbraten. Zwiebel und Thymian zufügen und für ca. 2 Min. mitbraten. Mit Pilzbrühe und Sahne ablöschen und mit Salz und Pfeffer würzen. Sauce aufkochen und ca. 5 Min. leicht köcheln lassen.
- Für die Panade in einen ersten tiefen Teller Paniermehl und gemahlene Mandeln geben. In einem weiteren tiefen Teller Eier verrühren und in einen dritten tiefen Teller Mehl geben. Klöße nacheinander zuerst im Mehl, dann im Ei und zuletzt im Mandel-Paniermehl wälzen.
- In einer Pfanne 2 EL Öl und 2 EL Butter auf mittlerer Stufe schmelzen. Klöße zugeben und ca. 3–4 Min. kross anbraten. Steinpilzsauce mit Salz und Pfeffer abschmecken und

ggf. mit etwas Speisestärke abbinden. Panierte Miniklöße mit Steinpilzsauce auf Teller anrichten und mit Schnittlauch bestreut servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	683 kcal
Kohlenhydrate	77 g
Eiweiß	20 g
Ballaststoffe	6 g
Fette	36 g