

Hackfleischfrikadellen, Hackfleischküchle, Hackklopse, Fleischlaiberl mit Champignons Rahmsauce aus dem Ofenmeister von Pampered Chef®



Fleischlaiberl in Champignons Rahmsauce aus dem Ofenmeister oder der rechteckigen Ofenhexe®

Zutaten:

500 g gemischtes Hackfleisch

250 g braune Champignons

1 Becher Crème fraiche mit Kräutern

1 Flasche Cremefine zum Kochen *unbezahlte Werbung oder 1 Becher Sahne

1 EL Weizenmehl mit etwas Cremefine zu einer glatten Flüssigkeit verrühren

½ Würfel Bratensaft von Maggi *unbezahlte Werbung

2 EL Röstzwiebeln

2 TL Fleischeslust Gewürz von Zapfhahn *unbezahlte Werbung

Zubereitung:

Hackfleisch in eine Schüssel geben und die Hälfte des Crème fraiche hinzufügen, Röstzwiebeln und Gewürz Fleischeslust hinzufügen und alles gut miteinander vermischen.

Aus der Masse formst du deine Frikadellen und legst diese in den Ofenmeister (du kannst auch die Ofenhexe® oder den großen Bäker/Bäker weiß benutzen)

Die Champignons reinigen und in Scheiben schneiden und in die Stoneware geben.

Nun mixt du dir die Sauce aus der Kochsahne dem Rest der Crème fraiche und dem Bratensafwürfel (zerbröseln) und der angerührten Flüssigkeit aus Mehl und Cremefine mit einem Schneebesen schaumig und gießt es über das Fleisch und die Champignons. Deckel auf den Ofenmeister auflegen und in den vorgeheizten Backofen stellen.

230°C/Ober-/Unterhitze/Rost/mittleres Einschubfach/ca. 40 Minuten schmoren.

Guten Appetit

Martina Ziehl mit Pampered Chef®