

JÄGERKLÖSSCHEN MIT CHAMPIGNONS

20 MIN

ZUBEREITUNGSZEIT



35 MIN

GESAMTZEIT

Zutaten für 4 Portionen

Für die Hackbällchen

- 500 g Hackfleisch
- 1 Ei
- 2 EL Semmelbrösel
- 1 TL Salz
- Petersilie



Für die Sauce

- 1 Zwiebel
- 6 Champignons
- 2 EL Weizenmehl
- 750 ml Gemüsebrühe (ich verwende meine [selbstgemachte Gemüsepaste](#))

Jägerklößchen selber machen – so gehts:

1. Zuerst bereitest du die Klößchen zu: Verknete das Hackfleisch mit dem Ei, den Semmelbröseln, Salz und gehackter Petersilie.
2. Forme aus dem Fleischteig kleine Hackbällchen und brate sie in einer großen Pfanne in Öl oder Butterschmalz an. Nimm sie dann aus der Pfanne und stell sie beiseite.
3. Schäle die Zwiebel und schneide sie in kleine Würfel. Putze die Champignons und schneide sie ebenfalls klein. Schmelze die Butter in der Pfanne und brate die Zwiebelwürfel darin goldgelb an. Gib dann die Pilze dazu und brate sie 5 Minuten mit.
4. Rühre das Mehl in die Zwiebel-Pilzmischung. Gieße langsam nach und nach Gemüsebrühe an und lass die Sauce aufkochen, so dass sie die gewünschte Sämigkeit erreicht. Wenn dir die Sauce zu dick ist, so gib noch etwas mehr Brühe hinzu. Alternativ eignet sich auch ein Schuss Sahne oder Milch, der dann gleich für etwas mehr Cremigkeit sorgt.
5. Zum Schluss gibst du die Jägerklößchen in die Sauce, lässt sie noch einige Minuten ziehen und servierst sie dann am besten betreut mit gehackter Petersilie. Erwachsene würzen sich das Gericht am Tisch noch gern mit grobem Pfeffer.

Tipp: Die Jägerklößchen lassen sich gut auf Vorrat einfrieren.

Nährwerte pro Portion: 397 kcal | KH 10 g | E 37,5 g | F 27 g



Ein Rezept von Familienkost.de



Besuch uns gern wieder auf **familienkost.de** und stöbere in unserem **Shop**.