

Mettbällchen in Rahmsauce bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1 Becher Creme fraiche, 1 Zehe Knoblauch gerieben, 1 Tasse Wasser, 8 Champignons, 1 Prise Salz, 1 Prise Pfeffer, 1 Esslöffel Sonnenblumenöl, 1 Esslöffel frische Kräuter gehackt, 1-2 Päckchen Rahmsaucenpulver, 400 gr Schweinemett.

Die Vorbereitungen:

Legen Sie alle Zutaten griffbereit neben sich auf die Arbeitsplatte.

Die Zubereitung:

Rollen sie aus dem Schweinemett kleine Kügelchen, nehmen sie sich eine mittelgroße Pfanne mit etwas Öl und braten sie die Bällchen goldbraun an.

In der Zwischenzeit können Sie die Kräuter und den Knoblauch klein hacken und sie zusammen in eine Schüssel tun.

Nun schütten Sie das Wasser in die Pfanne zu den mittlerweile braun gebratenen Bällchen und erhitzen es.

Geben sie das Saucenpulver dazu und rühren Sie so lange bis das Saucenpulver nicht mehr klumpt.

Nun nehmen Sie den Becher Creme fraiche und geben ihn je nach Geschmack mit in die Pfanne.

Jetzt können sie die Champignons putzen und klein hacken, geben Sie sie in die Sauce und natürlich auch die frischen Kräuter und den Knoblauch (alles schön verrühren).

Nun geben Sie alles in eine feuerfeste Schüssel und schieben es bei 180 grad in den Backofen, ungefähr 15-20 Minuten.

Bon Appetit!