

# Überbackene Jäger-Frikadellen

## Zutaten für 4 Personen:

- 250g Champignons
- 250g Möhren
- 2 mittelgroße Zwiebeln
- 1 Brötchen (vom Vortag)
- 500g gemischtes Hackfleisch
- 1 Ei
- 1 EL mittelscharfen Senf
- 1 EL Öl, Salz, Pfeffer
- 100g Frühstücksspeck (gewürfelt)
- 100g Schlagsahne
- 100 ml Milch
- 1/4l Gemüsebrühe
- 2 EL dunkler Soßenbinder
- 75g geriebener Gouda
- 2 EL Butter
- 400g Eier-Spätzle (Kühlregal)
- 1 Bund Petersilie

## Zubereitung:

- Pilze säubern, putzen und in Scheiben schneiden. Möhren putzen, schälen und in Scheiben schneiden. Zwiebeln schälen, fein würfeln. Brötchen in kaltem Wasser einweichen.
- Hackfleisch, Ei, Hälfte Zwiebeln, ausgedrücktes Brötchen und Senf verkneten.
- Mit Salz und Pfeffer würzen. 8 Frikadellen formen.
- Öl in einer Pfanne erhitzen, Frikadellen darin von jeder Seite 3 Minuten braten. Herausnehmen und in eine Auflaufform legen. Im heißen Bratfett Speck, Möhren, restliche Zwiebeln und Pilze kräftig anbraten. Sahne, Milch und Brühe zugießen. Ca. 5 Minuten köcheln lassen. Soßenbinder einrühren und ca. 1 Minute köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Soße über die Frikadellen gießen. Käse darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C 20-25 Minuten goldbraun überbacken.
- Butter in einer Pfanne schmelzen. Spätzle zugeben und 5 Minuten bei mittlerer Hitze braten.
- Petersilie waschen, trockentupfen und in feine Streifen schneiden. Petersilie bis auf 1 EL, zu den Spätzle geben und vermischen. Überbackene Frikadellen mit restlicher Petersilie bestreut servieren.
- Spätzle dazureichen.

## Guten Appetit

Rezept von Susanne Landwehr, Twistringen-Scharrendorf



### Wurstfabrikation Walter Buschmann e.K.

Inh.: Andree Buschmann, Fleischermeister

Georgstraße 14 · 27239 Twistringen

Öffnungszeiten: Mo.–Fr. 08.00–12.30 Uhr, Samstags geschlossen

Tel.: 04243/3960 · Fax: 04243/3856

E-Mail: [service@buschmann-wurst.de](mailto:service@buschmann-wurst.de)

Noch mehr leckere Rezepte in unserem Online-Shop: [www.buschmann-wurst.de](http://www.buschmann-wurst.de)