

GEFÜLLTE HACKFLEISCH-CHAMPIGNONS

ZUTATEN

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten

Gratinieren: ca. 30 Minuten

Für 4 Personen

1 ofenfeste Form von ca. 30 cm Länge

Butter für die Form

8-12 grosse Champignons, ca. 800 g

Füllung:

300 g gehacktes Rindfleisch

Bratbutter oder Bratcrème

1 Zwiebel, fein gehackt

1 Knoblauchzehe, fein gehackt

1 dl Weisswein oder Fleischbouillon

1 dl Fleischbouillon

3 EL gemischte Kräuter, z. B. Petersilie, Rosmarin,
fein gehackt

Salz

Pfeffer aus der Mühle

2 EL Paniermehl

Butterflocken

ca. 2 dl Fleischbouillon

1 EL Petersilie, fein gehackt, zum Garnieren



ZUBEREITUNG

1 Die Champignons mit einem Pinsel reinigen. Stiele herausbrechen. Champignonhüte mit der Vertiefung nach oben in die ausgebutterte Form geben.

2 Für die Füllung Hackfleisch in der heissen Bratbutter anbraten. Champignonstiele fein hacken, Zwiebeln und Knoblauch zugeben, mitbraten. Mit Weisswein und/oder Bouillon ablöschen, etwas einkochen lassen. Kräuter darunter mischen, würzen.

3 Die Füllung in den Pilzköpfen verteilen. Paniermehl darüber streuen. Mit Butterflocken belegen. Bouillon dazugiessen. In der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens 25-30 Minuten gratinieren.

Dazu passen Gemüse und Reis.

