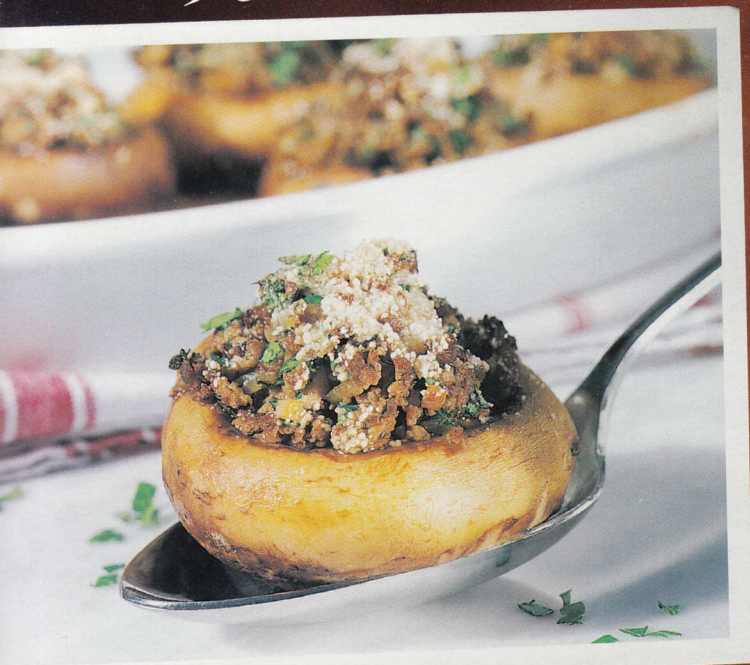


LECKERE VORFREUDE

Gefüllte Hackfleisch- Champignons



ZUTATEN

- 1 ofeneste Form von
ca. 30 cm Länge
Butter für die Form

- 8–12 grosse Champignons,
ca. 800 g



Füllung

- 300 g gehacktes Schweizer
Rindfleisch

- Bratbutter oder Bratcreme

- 1 Zwiebel, fein gehackt

- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt

- 1 dl Weisswein oder Fleisch-
bouillon

- 1 dl Fleischbouillon

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

- Salz

- Pfeffer aus der Mühle

- 2 EL Paniermehl

- Butterflocken

- 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 daruntermischen, würzen.

3 | Die Füllung in den Pilzköpfen verteilen. Paniermehl darüberstreuen. Mit Butterflocken belegen. Bouillon dazugliessen. In der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens 25–30 Minuten gratinieren.

Dazu passen Gemüse und Reis.

Für 4 Personen | Zubereitung: ca. 35 Min. | Gratinieren: ca. 30 Min.