

Kaninchen-Hackbällchen mit Steinpilzen

Vor- und zubereiten: ca. 45 Min.
ergibt ca. 12 Stück

- 200 g **Kaninchenfilets**, fein gehackt
- 1 Scheibe **Toastbrot**, ohne Rinde, eingeweicht, gut ausgedrückt
- 1 **frisches Ei**
- 1 **Schalotte**, fein gehackt
- ½ Esslöffel **Thymianblättchen**
- ½ Teelöffel **Salz**
- 1 Messerspitze **Cayennepfeffer**

Olivenöl zum Braten

1 dl **Portwein** oder Rotwein

2½ dl **Fertig-Wildfond** oder Fleischbouillon

nach Bedarf **Salz**
wenig **Pfeffer aus der Mühle**

1 Esslöffel **Olivenöl**

1 **Schalotte**, fein gehackt

100 g **Steinpilze**, in ca. 3 mm dicken Scheiben

alles in einer Schüssel sehr gut mischen. Masse mit nassen Händen zu baumnussgrossen Bällchen formen

in einer Bratpfanne heiss werden lassen, Bällchen portionenweise ca. 5 Min. braten, herausnehmen, Hitze reduzieren, evtl. Bratfett mit Haushaltspapier auf tupfen

dazugiessen, Bratsatz lösen, bei mittlerer Hitze etwas einköcheln

dazugiessen, aufkochen, auf die Hälfte einkochen, Hitze reduzieren

würzen, Bällchen wieder begeben, ca. 10 Min. köcheln

in einer Pfanne warm werden lassen andämpfen

ca. 4 Min. mitdämpfen

Servieren: Bällchen mit den Steinpilzen anrichten, Sauce darüber träufeln.

Tipp

Statt Steinpilze Champignons oder Eierschwämme verwenden.

Pro Person: 9 g Fett, 19 g Eiweiss, 5 g Kohlenhydrate, 756 kJ (181 kcal)

