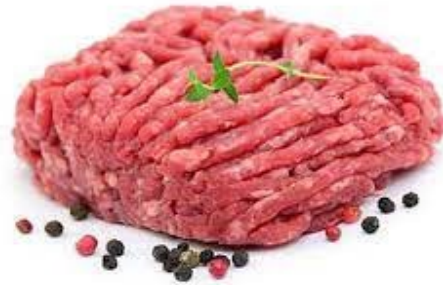


Schwedische Hackbällchen mit Champignonrahmsoße

Zutaten für 2 Personen:

- 300g Gemischtes Hack
- 150g Champignons
- 1 Zwiebel
- 25g Semmelbrösel
- 200g Kochsahne
- 400g vorw. festkochende Kartoffeln
- Petersilie/ Schnittlauch 10g (alternativ TK)
- 0,5g gemahlener Piment
- 1 Gurke
- Öl, Wasser, Milch
- Salz, Pfeffer



- 1) Kartoffeln schälen und vierteln, in einen großen Topf mit kaltem gesalzenem Wasser geben und je nach Größe der Stücken 10-12 min gar kochen.
- 2) Enden der Gurke abschneiden, Gurke in dünne Scheiben schneiden und in einer großen Schüssel leicht salzen und zuckern. Zwiebeln abziehen, Hälfte fein würfeln, den Rest in dünne Streifen schneiden. Champignons vierteln, Petersilie fein hacken und Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.
- 3) Hackfleisch, Zwiebelwürfel, Semmelbrösel, 1EL Milch und Piment in einer 2. großen Scüssel vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Aus der Hackfleischmasse 12 Bällchen formen. Diese 2-3 Minuten in 1 EL erhitztem Öl scharf anbraten und aus der Pfanne nehmen.
- 4) In derselben Pfanne Zwiebelstreifen und Champignons ohne weitere Fettzugabe 2-3min braten. 2 EL Sahne für den Gurkensalat beseite stellen. Mit der restlichen Sahne Champignon- Pfanne ablöschen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Hackbällchen in die Soße geben, Hitze reduzieren und alles abgedeckt 5-8min gar ziehen lassen.
- 5) Gurkenwasser abgießen, restliche Sahne und Schnittlauchröllchen zum Gurkensalat geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kartoffelviertel nach dem Abgießen mit 0,5EL Butter und gehackter Petersilie vermengen.
- 6) Petersilienkartoffeln mit Hackbällchen, Rahmchampignons und Gurkensalat genießen. Wer mag: Dazu schmeckt Wildpreiselbeerenmarmelade.



Guten
Appetit