

## Schmorbuletten in Pilzrahm

(für 6 Frikadellen)

### Zutaten

1 altes Brötchen  
200ml Milch  
15g getr. Steinpilze  
1 Zwiebel  
6 Stiele Thymian  
½ Bund Petersilie

600g gemischtes Hack  
(oder Schweinemett)  
2 Ei  
1EL Senf, mittelscharf  
Salz, Pfeffer, Muskat

600g gemischte Pilze

1 Zwiebel  
½ Bund Petersilie  
Öl/Fett

2 EL Tomatenmark  
100ml Rotwein  
200ml Gemüsebrühe  
300ml Schlagsahne  
½ TL rosensch. Paprika

### Zubereitung

**Altbackenes Brötchen** in warmer **Milch** einweichen (in Frischhaltebeutel).

**Trockene Steinpilze** in warmen Wasser einweichen.

**Zwiebel** schälen und in feine Würfel schneiden.

**Kräuter** waschen und fein hacken.

In einer **großen Pfanne Zwiebelwürfel** glasig dünsten, dann **Thymian** kurz mitdünsten. **Zwiebeln** in eine Schüssel geben.

**Eingeweichtes Brötchen** gut ausdrücken und mit **Hackfleisch, Petersilie, Ei, Senf zu den Zwiebeln** geben und zu einem schönen Teig vermengen. *(Ggf etwas **Mehl** zugeben.)*

Mit **Salz, Pfeffer, Muskat** kräftig abschmecken und daraus **6 ordentliche Buletten** formen.

**Pilze putzen** und in Scheiben/Würfel schneiden. **Eingeweichte Steinpilze** auspressen, fein hacken und **Pilzbrühe aufheben!**

**Zwiebel** schälen und würfeln, **Petersilie** waschen und hacken.

In der großen Pfanne die **Buletten** kräftig anbraten, herausnehmen und zur Seite stellen.

Im Bratensatz die **Zwiebeln** und **Pilze** andünsten.

Tomatenmark zugeben und mitrösten.

Mit **Rotwein** ablöschen, dann **Gemüsebrühe, Pilzbrühe, Sahne** und **Petersilie** zugeben.

Mit **Salz, Pfeffer, Paprika** und **Muskat** würzen.

Frikadellen in den Bräter dazulegen und alles im Backofen bei ca 180 Grad 25 Minuten schmoren.

**Mit Schupfnudeln ein deftiges Essen!**