

Frikadellen nach Jäger Art

500 g	Rinderhackfleisch
4 EL	Paniermehl
1	Ei
2	Zwiebeln
1	Knoblauchzehe
1 TL	mittelscharfer Senf
1	rote Paprikaschote
250 g	Champignons
250 ml	Wasser
1 EL	Tomatenmark
	Kristallsalz, Pfeffer aus der Mühle, Paprika (Gewürz), Öl zum Braten, Gemüsebrühe (Pulver)

Zuerst eine Zwiebel klein und die Knoblauchzehe fein würfeln. Beides in Öl anschwitzen und abkühlen lassen.

Die Pilze neunteln, die Paprika und die zweite Zwiebel in grobe Würfel schneiden.

Dann aus Hackfleisch, der gedünsteten Zwiebel und Knoblauch, dem Ei, Senf, Paniermehl, Salz und Pfeffer eine Hackmasse herstellen und in handliche Frikadellen formen.

Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Frikadellen darin von allen Seiten schön braun braten. Bei einer Kerntemperatur von 75°C sind die Frikadellen durch. Die Frikadellen herausnehmen und beiseite stellen.

Dann die Zwiebelwürfel glasig dünsten, die Pilze hinzufügen und etwas braten. Das Tomatenmark dazugeben und mit braten. Zum Schluss die Paprikawürfel anbraten und dann alles mit dem Wasser ablöschen und ca. 5 Minuten köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Gemüsebrühe abschmecken. Dann die Frikadellen noch einmal auf das Gemüse legen und erwärmen.

Dazu passen ausgezeichnet Nudeln.