KNUSPRIG GEBRATENE WILDFLEISCHKLÖSSCHEN

Zutaten

Fleischklösschen:
- 500 g Wildhackfleisch
- 1 Ei
- 2 Teelöffel Salz
- Frisch gemahlener Pfeffer
- Frisch gehackter Bärlauch
- 2 Teelöffel Zwiebelpulver

Sauce:
- 2 Esslöffel Butter
- 3 EL Mehl
- 500 ml Rinderbrühe (dunkle Brühe)
- 3 Esslöffel Soja
- 2 Esslöffel Worchester-Sauce
- Pilze

Ofen auf 150°C vorheizen

40 min.

Zubereitung

Alle Zutaten für die Fleischklösschen in einer Schüssel vermischen. Mit einem Eßlöffel etwa 12 Frikadellen formen. Eine schwere Pfanne mit reichlich Butter stark erhitzen und die Frikadellen einlegen und scharf anbraten, bis sie rundherum eine schöne Kruste haben. Die Fleischklösschen anschließend in eine Auflaufform geben und bei 150 °C ca. 15-20 Minuten backen, bis die Fleischklösschen goldbraun und durchgegart sind.

Während die Fleischklösschen im Ofen backen, fangen wir mit der Sauce und den Beilagen an. Butter bei schwacher Hitze in einem Topf zerlassen. Geschmolzene Butter mit Mehl bestäuben und unter ständigem Rühren 2-3 Minuten anschwitzen, bis eine cremige und glatte Masse entsteht. Für einen dunklen Soßenansatz Mehl in Butter unter ständigem Rühren hell- bis dunkelbraun, nussig duftend, anrösten und dann Flüssigkeit einrühren. Fügen Sie die Soja, die Worchester-Sauce und die Pilze hinzu und lassen Sie die Sauce köcheln.

Kochen Sie die Kartoffeln. In den letzten fünf Minuten den Brokkoli zu dem Kartoffeln geben. Anschließend servieren, sobald die Fleischklösschen gar sind.

Guten Appetit.