

Jägerklösschen mit Champignons

Zutaten für 4 Portionen

Für die Hackbällchen

- 500 g Hackfleisch
- 1 Ei
- 2 EL Semmelbrösel
- 1 TL Salz
- Petersilie



Für die Sauce

- 1 Zwiebel
- 6 Champignons
- 2 EL Weizenmehl
- 750 ml [Gemüsebrühe](#) (ich verwende meine [selbstgemachte Gemüsepaste](#))

Arbeitszeit:	ca. 20 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 15 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 35 Minuten

Jägerklösschen selber machen - so gehts:

1. Zuerst bereitest du die Klößchen zu. Dafür vermischst du das Hackfleisch mit dem Ei und den Semmelbröseln, würzt es mit Salz und, wenn vorhanden, mit frischer gehackter Petersilie.
2. Forme aus dem Fleischteig kleine Bällchen und brate sie in einer großen Pfanne in Öl oder Butterschmalz an. Nimm sie dann aus der Pfanne und stell sie beiseite.
3. Schäle nun die Zwiebel und schneide sie in kleine Würfel. Die Champignons putzt du und schneidest sie ebenfalls kleine.
4. Schwitze die Zwiebelwürfel in der Butter goldgelb an, gib dann die Pilze dazu und brate sie für ca. 5 Minuten mit.
5. Als nächstes gibst du das Mehl in die Zwiebel-Pilzmischung und verrührst es gut.
6. Gieße langsam nach und nach Gemüsebrühe an und lass die Sauce aufkochen, so dass sie die gewünschte Sämigkeit erreicht. Wenn dir die Sauce zu dick ist, so gib noch

etwas mehr Brühe hinzu. Alternativ eignet sich auch ein Schuss Sahne oder Milch, der dann gleich für etwas mehr Cremigkeit sorgt.

7. Zum Schluss gibst du die Jägerklösschen in die Sauce, lässt sie noch einige Minuten ziehen und servierst sie dann am besten betreut mit gehackter Petersilie. Erwachsene würzen sich das Gericht am Tisch noch gern mit grobem Pfeffer.

Tipp: Die Jägerklößchen lassen sich gut auf Vorrat einfrieren.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

