

KALBSBULETTEN AUF PILZRAHMSOSSE

Für 4 Personen

BULETTEN

600 g Kalbshackfleisch,
1 Brötchen vom Vortag,
½ Bund glatte Petersilie,
1 Zwiebel, 1 Ei, Salz, Pfeffer,
edelsüßes Paprikapulver,
Muskatnuss

SOSE

500 g frische Mischpilze,
1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe,
100 ml trockener Weißwein,
200 ml Sahne, Salz, Pfeffer,
2 EL Crème fraîche,
1-2 EL gehackte Petersilie

AUSSERDEM

Butterschmalz und Butter
zum Braten

Für die Buletten das Brötchen halbieren und in einer Schüssel in lauwarmem Wasser einweichen. Die Petersilie waschen, trocken schütteln, die Blättchen von den Stielen zupfen und fein hacken. Die Zwiebel schälen, fein würfeln und in einer Pfanne in Butterschmalz glasig anschwitzen. Petersilie zugeben und abkühlen lassen. Das Brötchen gut ausdrücken und klein zupfen. In einer Schüssel mit Hack, Zwiebeln und Ei vermengen. Mit Salz, Pfeffer, etwas Paprikapulver und frisch geriebener Muskatnuss würzen. Aus der Masse mit angefeuchteten Händen 8 Buletten formen. Butterschmalz in einer Pfanne

erhitzen, die Buletten darin von beiden Seiten braun anbraten und 10 Minuten bei mittlerer Hitze garen.

Für die Soße die Pilze putzen und schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Zwiebel in Butter glasig dünsten. Pilze und Knoblauch zugeben und mitschmoren. Mit dem Wein ablöschen und mit der Sahne auffüllen. Mit Salz und frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer abschmecken. 10 Minuten köcheln lassen. Die Crème fraîche und gehackte Petersilie unterrühren und servieren.

Zur Pilzrahmsoße passen
Bandnudeln oder Spätzle.

