



Faschierte Laibchen Jäger-Art

mit Champignons und Erdäpfelpüree



30-40min



2 Personen

Da wurden Kindheitserinnerungen in unserer Testküche wach, denn die fluffigen Laibchen schmecken so wie bei Oma! Cremiges Erdäpfelpüree und eine würzige Jäger-Sauce runden die leckeren Laibchen perfekt ab. Durch getrocknete Steinpilze wird die Sauce noch geschmacksintensiver und eingeweichtes Brot sorgen für die lockere Konsistenz der Faschierten Laibchen. Dieses klassische Gericht wird auch d...

Was du von uns bekommst

- getrocknete Steinpilze
- gemischtes Faschiertes
- Zwiebel
- Kartoffeln
- Senf ¹⁰
- Champignons
- Petersilie
- Milch ⁷
- Aufbackbaguette ¹
- Eier ³

Was du zu Hause benötigst

- Butter ⁷
- Pflanzenöl
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Weizenmehl ¹

Küchenutensilien

- Alufolie
- große Pfanne
- großer Kochtopf
- Kartoffelstampfer
- Messbecher
- Sieb
- Sparschäler

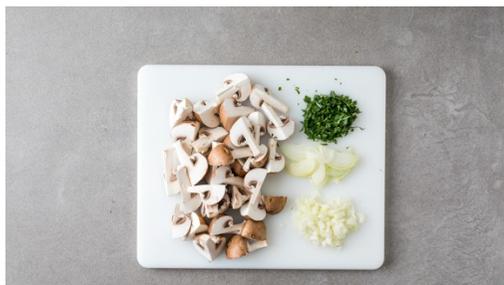
Vergiss nicht, dein Gemüse nochmal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Allergene

Gluten (1), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Inhaltsangaben pro Portion

Kalorien 799.0kcal, Fett 38.1g, Eiweiß 44.2g, Kohlenhydrate 65.3g



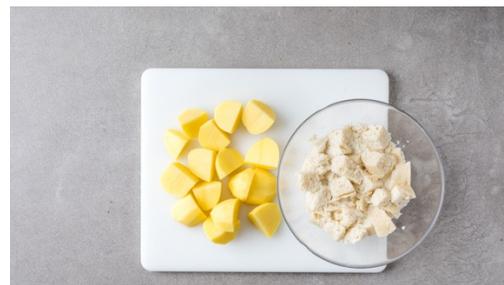
1. Gemüse vorbereiten

Einen großen Topf mit ausreichend Wasser und 1/2TL Salz für die **Erdäpfel** zum Kochen bringen. **Champignons** evtl. putzen und vierteln. Die **Petersilie samt Stängel** fein hacken. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und **eine Hälfte** in sehr kleine Würfel, die **andere Hälfte** in dünne Streifen schneiden. Die **Steinpilze** in 50-80ml heißem Wasser einweichen lassen.



4. Laibchen braten

In einer großen Pfanne 1EL Pflanzenöl mittelhoch erhitzen und die **Laibchen** darin 4-5Min. von jeder Seite anbraten, dann in Alufolie einpacken und die Pfanne aufheben.



2. Erdäpfel kochen

Ein **halbes Baguette** in Würfel schneiden, in einer Schüssel mit 50ml **Milch** und 200ml Wasser bedecken. Die **Erdäpfel** schälen, vierteln und im kochenden Wasser 15-20Min. weich kochen. Dann das Wasser abgießen und **Erdäpfel** im Sieb abtropfen lassen. Um Zeit zu sparen, die **Erdäpfel** nicht schälen, sondern geviertelt kochen und dann mit Schale stampfen.



5. Pilze braten

Die Pfanne erneut mit dem Bratenfett stark erhitzen. Sobald die Pfanne sehr heiß ist, die **Champignons** und **Zwiebeln** darin 3-4Min. scharf anbraten. 1TL Mehl in die Pfanne stäuben und kurz schwenken. Nun die **Steinpilze inkl. Einweichwasser**, sowie 100ml **Milch** in die Pfanne rühren und 4-5Min. zu einer **Sauce** einköcheln. Schließlich mit Salz und Pfeffer würzen.



3. Faschiertes vorbereiten

Das **Brot** gut ausdrücken und zusammen mit dem **Faschierten**, den **gewürfelten Zwiebeln**, **Hälfte des Senfes**, einem **Ei** und der **Hälfte der Petersilie** verkneten, mit 1/2TL Salz und etwas Pfeffer abschmecken. Aus der Masse **ca. 4-6 Laibchen** formen. Übriges **Baguette** wird nicht verwendet.



6. Stampf zubereiten

Zum Schluss die **Erdäpfel** mit 1TL Butter sowie der **übrigen Milch** cremig stampfen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die übrige **Petersilie** in die **Pilzsauce** mischen und zusammen mit den **Laibchen** und dem **Erdäpfelstampf** servieren.