VEGETARISCHE „HYGGE“ HACKBÄLLCHEN-PFANNE MIT PILZRAHMSOSSE UND PREISELBEEREN

ZUTATEN

4 PORTIONEN | 30 MIN | EINFACH

2 Pkg. Garden Gourmet vegetarische Hackbällchen

400 g braune Champignons

2 Zweige frischer Thymian

250 ml Rotwein

250 ml Pilz-Fond

200 g Saure Sahne

1 EL Speisestärke

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

Olivenöl zum Anbraten

1 kleiner Schuss Orangensaft

2 Stängel glatte Petersilie

Darfs mal was anderes sein? Dann versuche unser leckeres Pfannenrezept mit vegetarischen Hackbällchen, Pilzrahmsoße und Preiselbeeren. So einfach kann Veggie sein!

EMPFOHLENE ZUBEREITUNG

1. Vorbereitung Zutaten

Zwiebel und Knoblauchzehe schälen und in feine Würfel schneiden.

2. Zubereitung Pilze

Die Pilze waschen oder mit einer Pilzbürste reinigen und vierteln. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Pilzstücke darin knusprig anbraten. Die Blätter von den Thymianzweigen zupfen und in der Pfanne verteilen.

3. Zutaten anbraten

Sobald die Pilze etwas Farbe bekommen haben, kommen die Zwiebel und der Knoblauch hinzu. Kurz andünsten und die vegetarischen Bällchen in die Pfanne geben. Alles zusammen etwas anbraten.

4. Soße zubereiten

Die Hackbällchen mit Rotwein ablöschen und aufkochen lassen. Danach den Pilz-Fond hinzugeben und mit Saurer Sahne vermischen. Die Speisestärke in einem kleinen Gläschen mit etwas warmem Wasser auflösen und zum Binden in die Soße geben.
Wenn die Soße cremig geworden ist, den Orangensaft zum Verfeinern dazugeben. Petersilie kleinhacken und über das fertige Gericht streuen.

5. Tipp

Perfekt dazu: selbstgemachtes Kartoffelpüree und Preiselbeermarmelade.

ENTDECKE NOCH MEHR REZEPTE AUF GARDENGOURMET.DE