

Kroketten, Hack-Sauerkraut-Füllung, Champignon-Rahm-Soße

Für zwei Personen

Für die Hack-Sauerkraut-Füllung:

300 g Rinderhackfleisch	500 g mildes Sauerkraut	1 Zwiebel
200 g Champignons	100 g Karotten	1 EL Kümmel
1 Lorbeerblatt	Pflanzenöl	Salz, Pfeffer

Für die polnischen Kroketten:

250 ml Milch	2 Eier	150 g Mehl
300 g Paniermehl	Pflanzenöl	Salz

Für die Champignon-Rahmsauce:

200 g kleine Champignons	1 Zitrone, davon Abrieb	1 Knoblauchzehe
100 g Parmesan	350 ml Schlagsahne	40 ml Weißwein
60 g Butter	Muskatnuss	Salz

Für die Garnitur:

4 Zweige glatte Petersilie

Für die Hack-Sauerkraut-Füllung:

Die Karotten waschen, schälen und würfeln. Pilze putzen und würfeln.

Beides zusammen mit Hackfleisch in einer Pfanne mit Öl anbraten.

Wieder entnehmen. Zwiebel abziehen und fein hacken. In gleicher Pfanne Zwiebel und Sauerkraut dünsten. Kümmel und Lorbeerblatt hinzugeben. Anschließend Hackfleisch mit Karotten und Pilzen wieder hinzugeben und alles miteinander vermengen.

Für die polnischen Kroketten:

Eier aufschlagen. Milch, Eier, Salz und Mehl zu einem Teig verrühren und in einer Pfanne mit Öl dünne Crêpes ausbacken. Jeweils 2 Esslöffel Füllung auf mittig auf den Crêpes drapieren und zu kleinen Päckchen aufwickeln. Restliche Eier aufschlagen und verquirlen. Kroketten zuerst im Ei, dann in dem Paniermehl wenden. Anschließend in einer Pfanne mit heißem Öl frittieren.

Für die Champignon-Rahmsauce:

Champignons putzen. Knoblauch abziehen und feinhacken. Zitrone waschen und Schale abreiben. Butter in einer Pfanne bei mittlerer Hitze zerlassen und Pilze 2-3 Minuten darin andünsten. Mit Weißwein ablöschen. Zitronenschale zusammen mit dem Knoblauch sowie Salz, Pfeffer, Sahne und frisch geriebenen Muskat hinzugeben und verrühren.

Parmesan fein reiben und zur Sauce geben. Weitere drei Minuten köcheln lassen.

Für die Garnitur:

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen.

Agnes Büttner am 13. September 2022