

Kleiner Klößetopf



Zutaten

- 1 Packung Mini Kartoffelknödel
- 1 Packung Mini Semmelknödel
- 4 Schweineschnitzel
- 1 Bund Lauchzwiebeln
- 1 rote Zwiebel
- 250 g braune Champignons
- 1 Becher Sahne
- 1 Becher Creme Fraiche
- Pfeffer Salz Gemüsebrühe



Der Hövelgriller

Zubereitung

- Die Schnitzel klein schneiden, würzen und in Öl anbraten.
- Aus der Pfanne nehmen.
- Klein geschnittene Zwiebeln in der Pfanne anschwitzen und die gemieteten Champignons ca. 10 Minuten anbraten
- Mit Pfeffer Salz und gemüsebrühe würzen.
- Schweinefleisch wieder dazu tun.
- Sahne und Creme Fraiche verrühren und hinzugeben. Nochmals 10 Minuten köcheln lassen und ggf noch einmal abschmecken.
- Die Knödel in eine Auflaufform geben. Backofen Ober/Unterholz auf 220 Grad vorheizen.
- Die Fleisch - Champignon - Soße über die Knödel geben. Die Auflaufform mit einem Deckel schließen und im Backofen für 40 Minuten backen.
- Anschließend noch einmal 5 bis 10 Minuten den Deckel entfernen - so bekommt der Auflauf noch eine krosse Oberfläche.