

Hackfleisch Buletten mit Morcheln



Zutaten für 10-12 Personen:

100 g	getrocknete Morcheln
5	altbackene Brötchen
2 dl	Milch
1,5 kg	gemischtes Hackfleisch
500 g	Kalbsbrät
6	Eier
1	Zwiebel
3	Knoblauchzehen
2 dl	Weisswein
100 g	Bratbutter
3	Schalotten
3 dl	Rotwein
600 g	Rahm
1 TL	Italienische Kräuter
2 dl	Braune Sauce
4 cl	Brandy
	Salz, Pfeffer und Muskat

Zubereitung:

Die Morcheln in lauwarmen Wasser einweichen, halbieren und gut waschen bis aller Sand ausgewaschen ist. Abtropfen lassen.

Die Brötchen in kalter Milch einweichen.

Aus Hack, Kalbsbrät, Eiern, gehackten Zwiebel und Knoblauch, ausgedrücktem Brötchen und Weisswein einen Hackteig bereiten, abschmecken.

Aus der Masse mit nassen Händen Buletten mit ca. 4cm Ø formen.

Eine Bratpfanne mit etwas Butterschmalz erhitzen, Buletten bei mittlerer Hitze 8-10 Minuten nacheinander braten und warmstellen.

Die gehackten Schalotten und die Morcheln im Bratensatz dünsten. Die braune Sauce, Kräuter und Rotwein zugeben. Zugedeckt 10-12 Minuten schmoren.

Rahm und Brandy zugeben, bei milder Hitze noch etwas köcheln lassen und abschmecken.

Die Buletten zugeben und erhitzen.

Sofort servieren.