

## Coffee-Frikadellen mit Champignonrahm

Zutaten:

Für die Frikadellen:

- 400g Rinderhackfleisch
- 3 leicht gehäufte TL Coffee Rub
- 1 Ei
- 1 kleine Zwiebel (fein gewürfelt)
- 1 TL mittelscharfer Senf

Für den Champignonrahm:

- 250g braune Champignons
- 1 weiße Zwiebel (fein gewürfelt)
- 100 ml Rotwein
- 250 ml Sahne
- 1 EL Weizenmehl
- Salz, Pfeffer, etwas frische Petersilie



Zubereitung:

Hackfleisch, Ei, Zwiebel, Senf und Coffee Rub miteinander vermengen. Daraus 10 – 12 kleine Frikadellen formen; in etwas Butterschmalz braten und garen.

Die Frikadellen aus der Pfanne nehmen und warmhalten. Das Bratfett aufbewahren.

Champignons vierteln und mit den Zwiebelwürfeln in einer weiteren Pfanne mit etwas Frikadellenfett anbraten. Mit dem Mehl bestäuben und mit dem Rotwein ablöschen. Um die Hälfte einköcheln lassen, die Sahne hinzugeben und wieder um die Hälfte einköcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Frikadellen mit dem Champignonrahm und der gehackten Petersilie anrichten. Passend dazu Kartoffelstampf oder Kartoffelspalten servieren.