

# Boulettentopf bei SehrLecker.de



## **Die Zutaten:**

1 kg Gehacktes, 3 Tüten Maggifix für Rahmchampignons, 1 Becher Schlagsahne, 1 Becher saure Sahne, 1 große Dose Champignons, 1 kleine Zwiebel, Gewürzgurken nach Geschmack.

## **Die Vorbereitungen:**

Das Gehackte würzen wie Bouletten und kleine Bouletten kross anbraten.

## **Die Zubereitung:**

Maggifix nach Vorschrift kochen. Schlagsahne, saure Sahne, Pilze ohne Saft, gewürfelte Zwiebeln und kleingeschnittene Gurken dazugeben und aufkochen lassen.

Boulettchen hinzu, einen Tag ziehen lassen und dann nochmals aufwärmen.

Dazu kann Reis, Kartoffeln, Brot oder Nudeln serviert werden.