



Geflügelfrikadellen Jäger Art

Zutaten für 4 Personen:

4 Pack.	Geflügel-Frikadellen
1	Paprikaschote, rot
1	Zwiebel
250 g	Champignons
200 ml	Fleischbrühe
1 TL	Tomatenmark
n. B.	Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Cayennepfeffer



Und so einfach geht's:

Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Frikadellen darin von allen Seiten schön braun braten. Herausnehmen und beiseite stellen.

Dann die Zwiebel, die Pilze und die Paprikastreifen in dem Bratfett anschwitzen. Das Tomatenmark dazugeben und ebenfalls mit anschwitzen. Alles mit Fleischbrühe ablöschen und ca. 5 Minuten dünsten. Mit Cayennepfeffer und Paprikapulver abschmecken. Evtl. mit etwas Speisestärke abbinden, wenn es zu flüssig ist. Dann die Frikadellen noch einmal auf das Gemüse legen und erwärmen.

Dazu passen ausgezeichnet Nudeln

Bernard Matthews wünscht Ihnen einen guten Appetit!