

Kartoffelplätzchen mit Pilzragout

Pilz-Gerichte

Zutaten (4 Personen)

- » 500g Kartoffel(n)
- » 250g Champignons
- » 150g Steinpilze
- » 150g Pfifferlinge
- » 50g Schalotte(n)
- » 6 EL Öl
- » Salz & Pfeffer
- » 300 ml Gemüsefond
- » 125g Schlagsahne
- » 2-3 Stiele Majoran
- » 1 Ei(er)
- » 2 EL Mehl
- » 1-2 EL Dijon-Senf
- » 1-2 EL Weinbrand
- » 2 Feige(n)

Bewertung



Beschaffung

guten Supermarkt



Kosten

11-15€



Schwierigkeitsgrad

Fortgeschrittene



Warte-Zeit

bis zu 15min



Zubereitungszeit

31-60min

Zubereitung

Vorbereitung

- Kartoffeln schälen und waschen
- Kartoffeln grob reiben
- Pilze putzen und eventuell etwas klein schneiden
- Schalotten schälen, würfeln
- Majoran waschen, trockenschütteln, Blättchen abzapfen

Kartoffelplätzchen zubereiten

- geriebene Kartoffeln mit Ei und Mehl vermengen
- mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen
- Kartoffelteig in Öl portionsweise zu Plätzchen ausbacken
- warm stellen

Pilzragout zubereiten

- Pilze in 2 EL Öl 5 min anbraten
- Schalotten zugeben
- salzen und pfeffern
- mit Sahne und Gemüsefond ablöschen
- 5min köcheln lassen
- Senf einrühren
- mit Weinbrand abschmecken

- Kartoffelplätzchen mit Pilzragout anrichten
- mit Feigenspalten und Kräutern garnieren

Nährwerte: 390kcal/E10g/F28g/KH23g pro Portion

angelegt am: 26.10.2008

Rezept-Nr: 2305

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke