



Badischer Pilzeintopf mit Maultaschen

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 2:30 h
- **Fertig in** 2:45 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '165', 'cook_time' : '2:30 h', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '5-6', 'yield' : '' });
```

Der Badische Klassiker in der Pilzsaison

Zutaten

- Für den Suppenansatz:
 - 900 g Rinderhesse
 - 2 Zwiebeln, gebrannt
 - 1 Bund Suppengrün
 - 3 Lorbeerblätter
 - 1 El schwarze Pfefferkörner
 - Salz, 1 Strich geriebene Muskatnuss
- Für die Einlage:
 - 25 g getrocknete Steinpilze
 - 500 g frische Pilze nach Marktlage, wie: Stein Champignons, Kräutersaitlinge, Pfifferlinge, Maronen etc. (Geputzt, gesäubert, auf gleiche Größe geschnitten)
 - 50 g mageren, gewürfelten Speck
 - 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
 - 1/2 Bündchen Petersilie, gehackt
 - 5 - 6 Maul Taschen, (oder etwas mehr) in 1 cm dicken Streifen
 - (Vakumiert, aus dem Supermarkt)

Zubereitungsart

Schritt1

Der Ansatz:

Schritt2

Das Rindfleisch in kaltem Salzwasser mit dem Suppengrün, Lorbeerblatt und Pfefferkörnern bedecken.

Schritt3

Aufsetzen, aufstoßen lassen, abschäumen und weiter ca. 2 1/2 Stunden leise köcheln lassen, bis das Fleisch schön weich geworden ist.

Schritt4

Die Zwiebeln mit der Schale in einer Stielpfanne ohne Fett, auf den Schnittflächen schwarz brennen, zum Ansatz geben.

Schritt5

(Das ergibt die tolle, appetitliche Bernsteinfarbe)

Schritt6

Das Fleisch heraus nehmen, etwas abkühlen lassen, Knochen und überschüssiges Fett entfernen, in mundgerechte Würfel schneiden,

Schritt7

Die Brühe durch ein feines Küchensieb oder Tuch laufen lassen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Schritt8

Den Speck in einer Stielpfanne anbraten, die Zwiebeln zufügen,

Schritt9

1 min. braten / schmoren und die vorbereiteten Pilze dazu geben. 1 - 2 min anbraten und mit dem Fleisch zur Suppe geben,

Schritt10

1 - 2 min. köcheln lassen, nachschmecken.

Schritt11

Anrichtevorschlag:

Schritt12

Die heißen Maultaschenstreifen in vorgewärmten Tellern verteilen und mit der Pilzsuppe aufgießen. Frisch gehackte Petersilie darüber und servieren.

Rezeptart: Badisch **Tags:** maultaschen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/badischer-pilzeintopf-mit-maultaschen/>