

Chinataschen, hausgemacht mit Pilzen

- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " } });
```

Schnell gemacht mit Filotteig aus dem China Laden, lecker, kross und pikant.

Zutaten

- 1 Päckchen Filotteig Platten aus dem Chinaladen
- 300g diverse Pilze nach Angebot und Jahreszeit, wie:
- Steinchampignons, Champignons, Pfifferlinge, Schafspilze, Steinpilze, Maronen, Birkenpilze etc.
- 2 - 3 Schalotten
- 1 Eigelb
- Etwas Butterschmalz
- Etwas gehackte Petersilie
- Gewürze

Zubereitungsart

Schritt1

Die Pilze putzen, nach Möglichkeit nicht waschen, sondern

Schritt2

mit einer kleinen Bürste oder Küchenkrepp säubern, fein

Schritt3

würfeln / hacken.

Schritt4

Der Ansatz:

Schritt5

Die Schalotten würfeln und in etwas Butterschmalz oder Pflanzenöl glasig angehen lassen.

Schritt6

Die gehackten Pilze dazu geben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Schritt7

Alles zusammen ca. 5 - 10 Minuten schmoren lassen, recht trocken halten.

Schritt8

Zum Schluss die gehackte Petersilie dazu geben.

Schritt9

(Das nennt der Fachmann eine Pilzduxelle)

Schritt10

Das Füllen:

Schritt11

1 Eigelb mit einem Esslöffel Wasser verquirlen, die Filotteig Platten auslegen, die Ränder mit Eigelb einstreichen.

Schritt12

1 - 2 gehäuften Teelöffel der Füllung auf das linke, untere Drittel des Teiges geben, und 3x einschlagen. Die Kanten gut festdrücken.

Schritt13

(Um die typische, dreieckige "China Taschen Form" zu erhalten)

Schritt14

In erhitztem Butterschmalz auf beiden Seiten Farbe nehmen lassen,

Schritt15

auf Küchencrepe abtropfen lassen, heiß servieren.

Rezeptart: Fingerfood **Tags:** snack, stehempfang

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/chinataschen-hausgemacht-mit-pilzen/>