

# Duxelles

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **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' : " " });
```

Die vielseitige Füllung für Wild, Geflügel, Kalbfleisch, Filet „Wellington“,

## Zutaten

- 500 g gemischte Waldpilze wie:
- Braunkappen, Steinpilze, Birkenpilze, Maronen, Steinchampignons etc.
- 50 g magerer, gewürfelter Speck (geht auch ohne)
- 2 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- 1 El Tomatenmark
- Etwas Butterschmalz
- 1 fein geschnittene Knoblauchzehe (geht auch ohne)
- 2 El gehackte Petersilie
- Etwas gehackten Thymian
- Gewürze

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Vorbereitungen:

### Schritt2

Die Pilze putzen und nach Möglichkeit nicht waschen, sondern mit einer kleinen Bürste oder Küchenkrepp säubern und in kleine Würfel schneiden.

### Schritt3

Der Ansatz:

### Schritt4

Den Speck mit den Zwiebeln glasig anschwitzen und die Pilzwürfel dazu geben. Alles 4 - 5 min.

zusammen schmoren, salzen und pfeffern.

### **Schritt5**

Danach das Tomatenmark hinzufügen, noch einmal 2 min. verkochen, zuletzt die gehackten Kräuter dazu geben.

### **Schritt6**

Hier ein kleiner Profi Tipp:

### **Schritt7**

Die Duxelles sollte recht kurz gehalten sein, eine gewisse Bindung haben, damit sie z.B. beim Filet „Wellington“ nicht während des Bratens vom Fleisch läuft.

### **Schritt8**

Man kann die Duxelles zuletzt durchaus mit 1 - 2 Eigelben binden, die ich zum Schluss unterrühre um alles ein wenig fester / gebundener zu bekommen.

**Rezeptart:** Rindfleisch **Tags:** füllung, geflügel, kalbfleisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/duxelles/>