



Herzhafte Kartoffelplätzchen mit sahnigem Pilzallerlei

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 55m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 1:15 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '75', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '55m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Leckere, abwechslungsreiche Alltagsküche in der Pilzsaison, schmeckt der ganzen Familie

Zutaten

- Für die Kartoffelplätzchen:
 - 600 g durchgepresste Pellkartoffeln
 - 70 g gewürfelten mageren Speck oder rohen Schinken
 - 2 mittelgroße, gewürfelte Zwiebeln
 - 1 Bündchen gehackte Petersilie
 - Ev. und wenn man mag, etwas Knoblauch
 - 3 Eigelbe
 - 2 El Kartoffelmehl
 - Salz, Pfeffer, geriebene Muskatnuss
 - Etwas Butterschmalz
- Für die Pilze:
 - 500 g gemischte Pilze, nach Angebot und Marktlage
 - (Steinchampignons, Pfifferlinge, Shitake, Steinpilze etc.nach Marktlage)
 - 1 Bündchen Schnittlauch, gehackt
 - 1 El Butter
 - 2 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
 - 1 El gehäuftes Mehl
 - 1/2 Becher Sahne
 - 1/2 Becher Crème fraîche
 - Salz, Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Die Kartoffelplätzchen:

Schritt2

Die Rauchfleischwürfel in etwas Butterschmalz kross anbraten und die Zwiebeln dazu geben, glasig anschwitzen.

Schritt3

Die gehackten Petersilie zu den durchgepressten Pellkartoffeln geben, salzen, pfeffern und mit einem Strich Muskatnuss würzen. Alles mit dem Kartoffelmehl und den Eigelben zu einer glatten Masse verarbeiten.

Schritt4

Auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer Rolle mit 4 cm Durchmesser formen und in 3 cm dicke Plätzchen schneiden, etwas ausruhen, erkalten lassen.

Schritt5

In heißem Butterschmalz ca.. 2 - 3 min. heraus braten, appetitlich Farbe nehmen lassen.

Schritt6

Das Pilzallerlei:

Schritt7

Die Pilze putzen, nicht waschen, sondern mit einer kleinen Bürste oder Küchenkrepp säubern, auf gleiche Größe schneiden.

Schritt8

Die Zwiebeln in Butterschmalz glasig anschwitzen, die Herdplatte hoch schalten und die vorbereiteten Pilze dazu geben. 2 - 3 min. zusammen schwitzen lassen bis der austretende Fond fast völlig verkocht ist.

Schritt9

Das Mehl darüber streuen, gut verrühren und mit der Sahne und Crème fraiche aufgießen.

Schritt10

Glatt rühren, abschmecken, weiter 2 - 3 min. leise köcheln lassen und kurz vor dem Anrichten den Schnittlauch unterrühren.

Schritt11

Anrichtevorschlag:

Schritt12

Auf vorgewärmten Tellern portionieren und die Kartoffelplätzchen dazu servieren.

Schritt13

Schritt14

Rezeptart: Kartoffelgerichte **Tags:** abwechslungsreiche alltagsküche, leckere, saisonal, schmeckt der ganzen familie

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/herzhafte-kartoffelplaetzchen-mit-sahnigem-pilzallerlei/>