



# 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 gehäufter Mehl
  - 1/2 Becher Sahne
  - ½ Becher Crème fraiche
  - 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/>