

# Rahmiges Steinpilz Cassoulet mit herzhaften Macaire - Kartoffeltalern

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Saisonal, „schmackig - stimmig“ und unglaublich lecker, für jeden Tag

## Zutaten

- Für das Steinpilz Cassoulet:
- 500 g frische Steinpilze, geputzt, auf gleiche Größe geschnitten
- 2 mittelgroße Zwiebeln in Würfeln
- 1 fein geschnittene Knoblauchzehe (Wenn man mag, geht auch ohne)
- 1/2 kleines Bund Petersilie, gehackt
- 30 g Butter
- 1 Tl Mehl
- 3 Eigelbe
- 1/2 Becher Sahne und ein 1/2 Becher Crème fraiche
- Salz und Pfeffer
- Für die Macaire Kartoffeltaler:
- 750 g - 800 g gekochte, durch gepresste Pellkartoffeln
- 2 mittelgroße Zwiebeln in Würfeln
- 70 g gewürfelten, mageren Speck
- 1 kleines Bund frischer Schnittlauch in Röllchen
- 3 Eigelbe
- 1 gehäufte Tl Kartoffelmehl
- Salz, Pfeffer und geriebene Muskatnuss
- Etwas Butterschmalz zum heraus braten

## Zubereitungsart

### Schritt1

Das Steinpilz Cassoulet:

## **Schritt2**

Die Steinpilze putzen, nicht waschen, sondern mit einer kleinen Bürste säubern und auf gleiche Größe schneiden.

## **Schritt3**

Anschließend in etwas Butter anraten, Farbe nehmen lassen.

## **Schritt4**

Die Zwiebelwürfel (Mit den Knoblauch) dazu geben, etwas weiter braten und mit 1 Tl Mehl bestäuben.

## **Schritt5**

Mit der Sahne und Creme Fraiche aufgießen, glatt rühren, 2-3 min. zusammen leise köcheln lassen.

## **Schritt6**

Mit Salz und Pfeffer nachschmecken und kurz vor dem Servieren die gehackte Petersilie dazu geben

## **Schritt7**

Die Macaire - Kartoffeln Taler:

## **Schritt8**

Die Pellkartoffeln mit etwas Kümmel weich kochen, schälen, durchpressen oder fein stampfen.

## **Schritt9**

Mit Salz und Muskatnuss würzen; die 3 Eigelbe, das Kartoffelmehl und den geschnittenen Schnittlauch dazu geben.

## **Schritt10**

Den Würfelspeck in etwas Butterschmalz kross braten, die Zwiebeln dazu geben galsig angehen lassen.

## **Schritt11**

Zu der Kartoffelmasse geben, mit Muskatnuss nachschmecken, Alles gut mit einander verarbeiten

## **Schritt12**

Zu einer Rolle mit ca. 4 cm Durchmesser formen, in 2 cm dicke Scheiben schneiden und die Taler goldbraun in Butterschmalz heraus braten.

## **Schritt13**

Anrichtevorschlag:

## Schritt14

Die appetitlich krossen, herzhafter Macaire Kartoffeln Taler auf dem Steinpilz Cassoulet anrichten, zu Tisch geben.

**Rezeptart:** Pilzgerichte **Tags:** für jeden tag, unglaublich lecker

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/rahmiges-steinpilz-cassoulet-mit-herzhaften-macaire-kartoffeltalern/>