

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/>