

Yorkshire - Pudding - Muffin mit Rahmpilzen



- **Küche:** Britisch
- **Gang:** Abendessen
- **Schwierigkeitsgrad:** Mittel

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 30m
- **Fertig in** 50m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '50', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Haben Sie Lust auf traditionelle englische Küche? Dann ist unser Muffin mit Rahmpilzen genau das Richtige für Sie!

Muffins sind nicht nur ein schneller Snack, traditionell “very british”, den Sie aus Yorkshire - Puddingteig machen können. Das ist aber auch ein Pfannkuchen Teig, den Sie allerdings etwas quellen lassen müssen, bevor Sie ihn in Muffin Förmchen ausbacken.

Das Gekonntgekocht Team hat daraus ein leckeres, fleischloses Hauptgericht für jeden Tag gemacht. Mit einem rahmigen Pilzallerlei, das je nach Marktlage, auch mit anderen Pilzen zubereitet werden kann.

Knoblauch, Petersilie, Thymian und Schnittlauch runden diese Speise wunderbar ab.

Zutaten

- **Für die Muffin:**
- 2 Eier
- 150 ml Milch
- 160 g Mehl, gesiebt
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

• Für die Rahmpilze:

- 200 g Kräuterseitlinge, geputzt, gesäubert, auf gleiche Größe geschnitten
- 300 g Champignons, geputzt, gesäubert, auf gleiche Größe geschnitten
- 2 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt (Geht auch ohne)
- 5 Stiele Thymian, gezupft, gehackt
- 2 EL gehackte Petersilie
- 3 EL Schnittlauch
- 3 EL Olivenöl
- 4 TL Butterschmalz
- 150 g Crème fraiche

Zubereitungsart

Schritt1

Den Backofen auf 200 ° C ohne Umluft vorheizen; in 8 Muffin Mulden je ½ TL flüssiges Butterschmalz geben.

Schritt2

Das Salz zum gesiebten Mehl geben und mit den Eiern und 120 ml Milch verquirlen, etwas quellen lassen.

In die Muffin Förmchen gießen und auf der mittleren Schiene ca. 30 min. goldbraun backen.

Schritt3

In der Zwischenzeit die Pilze in einer großen Pfanne bei großer Hitze scharf anbraten, Farbe nehmen lassen.

Die Zwiebeln und den Knoblauch ca. 2 min. mitbraten, salzen, pfeffern und die Thymianblättchen unterschwenken.

Crème fraiche dazu geben, 2 min. lang aufstoßen - köcheln lassen.

Schritt4

Anrichtevorschlag:

Die Rahmpilze anrichten, darüber gehackten Schnittlauch geben und jeweils 2 Muffin anrichten.

Rezeptart: Kleine Gerichte **Zutaten:** Butter, Champignons, Crème Fraiche, eier, Knoblauch, Kräuter, Mehl, Milch, Öl, Petersilie, Pfeffer, Salz, Schnittlauch, Thymian, zwiebel

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/yorkshire-pudding-muffin/>