

Zünftige Kartoffeltaler mit sahnigem Waldpilzallerlei

- **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' : ' ' });
```

Meine Kartoffeltaler schmecken jedem, dazu das sahnige Waldpilzallerlei hm....

Zutaten

- Für die Kartoffeltaler:
- 600 g durchgepresste Pellkartoffeln
- 70 g gewürfelten mageren Speck und rohen Schinken
- 2 mittelgroße, gewürfelte Zwiebeln
- 1 Bündchen gehackte Petersilie und Schnittlauch
- Ev. und wenn man mag, etwas Knoblauch
- 3 Eigelbe
- 2 El Kartoffelmehl
- 1 Becher Crème fraîche
- Salz, Pfeffer, geriebene Muskatnuss
- Etwas Butterschmalz
- Für das Waldpilzallerlei:
- 500 g frische, feste Waldpilze wie:
- Steinpilze, Maronen, Pfifferlinge, Steinchampignons nach Angebot und Marktlage
- 1 gewürfelte Zwiebel
- 50 g gewürfelten, mageren Speck
- 1 Bündchen Schnittlauch
- 1 Becher Crème fraîche oder Milch für Kalorienbewußte
- 1 El Mehl
- Etwas Butter
- Salz, Pfeffer, geriebene Muskatnuss

Zubereitungsart

Schritt1

Schritt2

Die Kartoffeltaler:

Schritt3

Die Speckwürfel kross anbraten und die Zwiebeln dazu geben, glasig anschwitzen. Zu den durchgepressten, warmen Pellkartoffeln geben.

Schritt4

(Die Kartoffelmasse schmeckt mit Pellkartoffeln noch intensiver)

Schritt5

Alles mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss würzen.

Schritt6

Das Kartoffelmehl hinzufügen und die Eigelbe mit den frischen, gehackten Kräutern einarbeiten.

Schritt7

Die Masse auf der gemehlten Arbeitsplatte zu einer Rolle formen, in 3 cm dicke Stücke schneiden und etwas flach drücken.

Schritt8

Die Plätzchen heißem Butterschmalz goldgelb heraus braten.

Schritt9

Das Waldpilzallerlei:

Schritt10

Den Speck kross anbraten und die Zwiebeln dazu geben, 2 - 3 min. zusammen schmoren.

Schritt11

Dann folgen die gesäuberten und auf gleiche Größe geschnittenen Pilze. Salzen und pfeffern und Alles 2 - 3 min. zusammen angehen lassen. Einen gehäuften El Mehl hinzufügen, verrühren und mit Crème fraiche oder Milch aufgieße. Glatt rühren und 2 - 3 min. garen, mit Schnittlauch vollenden.

Schritt12

Anrichtevorschlag:

Schritt13

Gern reiche ich meine „krossen, schmackigen“ Kartoffeltaler mit dem Waldpilzallerlei ev. ergänzend mit einem knackigen, bunten Blattsalat in Joghurt Dressing nach Tagesangebot und Marktlage.

Rezeptart: Pilzgerichte **Tags:** preiswert

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/zuenftige-kartoffeltaler-mit-sahnigem-waldpilzallerlei/>