



# Zünftiger, jahreszeitlicher Pilzeintopf mit Rindergehacktem

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " });
```

Pilzzeit, warum nicht einmal einen herzhaften Pilzeintopf

## Zutaten

- 500 g Rindergehacktes, zerbröselt
- 350 g frische Pilze wie: Steinchampignons, Pfifferlinge, Steinpilze, Maronen etc. nach Tagesangebot
- 250 g Kartoffeln in Würfeln
- 1 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- 4 Stangen Frühlingslauch in 1 - 2 cm großen Stücken
- 1/2 kleine Chilischote, fein gewürfelt
- 1 l Rindsbouillon (Ersatzweise Instant Gemüsebrühe)
- 150 g Schmand
- Etwas frischen Thymian, gehackt
- 1 kleines Bund Schnittlauch, gehackt
- 1 El Butterschmalz
- Etwas Knoblauchsatz, Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Vorbereitung:

### Schritt2

Die Pilze putzen, nicht waschen, sondern mit einer kleinen Bürste oder Küchenkrepp säubern; in grobe Scheiben / Stücke schneiden.

### **Schritt3**

Der Ansatz:

### **Schritt4**

Die Zwiebel mit den Chiliwürfeln in Butterschmalz glasig andünsten und danach den Frühlingslauch dazu geben.

### **Schritt5**

Das Rindergehackte in etwas in einer Stielpfanne in heißem Öl "absteifen" lassen und zum Ansatz geben.

### **Schritt6**

1 - 2 min. zusammen schmoren lassen und die Pilze zufügen, mit andünsten und die Rindbouillon aufgießen.

### **Schritt7**

Salzen, pfeffern, mit den Kartoffelwürfeln ca. 20 - 25 min. leise köcheln lassen. Danach den Schmand und den Thymian dazu geben, herzhaft nachschmecken.

### **Schritt8**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt9**

Gern serviere ich meinen Pilzeintopf mit reichlich Schnittlauch bestreut und kross gebratenen Brotwürfeln.

**Rezeptart:** Eintöpfe **Tags:** leckere alltagsküche

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/zuenftiger-jahreszeitlicher-pilzeintopf-mit-rindergehacktem/>