Kartoffeltaschen mit Pilzfüllung

Das Rezept für die Kartoffeltaschen mit Pilzfüllung ist eine köstliche Beilage zu Fleisch- und Wildgerichten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 45 min

Gesamtzeit: 1,1 h



Zutaten

1 kg	Kartoffeln (mehlig kochend)
250 g	Champignons (Steinpilze, Eierschwammerl, o.ä.)
1 Stk.	Zwiebel
	Salz und Pfeffer
1 Bund	frische Petersilie
3 EL	Mehl
1 EL	Grieß
	Öl (zum Braten)

Zubereitung

1. Um **Kartoffeltaschen mit Pilzfüllung** zuzubereiten, schäle die Kartoffeln, schneide sie in Würfel und koche sie zirka 15 Minuten, bis sie gar sind.

2. Während die Kartoffeln kochen, hacke die Zwiebel klein und würfle die geputzten und sauberen Pilze klein. Brate beides in Öl bei mittlerer Hitze an, bis die Flüssigkeit fast vollständig verdampft ist. Dies dauert ungefähr 15 Minuten. Schmecke die Pilze mit Salz und Pfeffer ab. Wasche die Petersilie, hacke sie fein und füge sie zu den Pilzen hinzu.

3. Gieße das Wasser von den gekochten Kartoffeln ab und stampfe sie zu einem Brei. Füge das Mehl, Grieß und Ei hinzu und vermische alles gut.

4. Forme mit einem Esslöffel eine Kartoffelscheibe in deiner Hand. Lege etwas von der Pilzmischung darauf und decke sie mit einer weiteren Schicht Kartoffelteig ab. Verschließe die Ränder und lege die Kartoffeltaschen beiseite. Wiederhole diesen Vorgang, bis alle

Zutaten aufgebraucht sind.

5. Erhitze etwas Öl in einer großen, beschichteten Pfanne. Brate die Kartoffeltaschen darin von beiden Seiten goldbraun, etwa 5 Minuten pro Seite.

Unsere Empfehlung
Bratpfanne 32 cm, mit kratzfester Titanium antihaft-Beschichtung **hier bestellen**



Tipp

Die Kartoffeltaschen mit Pilzfüllung sind nicht nur eine vorzügliche Beilage, sondern schmecken auch als Hauptgericht zum Beispiel mit Sauerrahm.