

# Pellkartoffeln Rezepte

## Bulettentopf Mit Pilzen Und Pellkartoffeln

Anzahl: 8 Portionen

Stichworte: Fleischgerichte, Kartoffeln Gemüse, Hackfleisch

---

3	Tüten Steinpilze getrocknet zu 5g		Muskatnuss
1	Salatgurke	1	Essl. Butterschmalz (1)
	Salz	1	Essl. Butterschmalz (2)
150 g	Zwiebeln	1	Essl. Butterschmalz (3)
500 g	Gemischtes Hack	250 g	Champignons
250 g	Schweinemett	1	Essl. Mehl
50 g	Semmelbrösel	200 ml	Weißwein
3	Eier	450 g	Creme fraiche
	Pfeffer	1	Bd. Glatte Petersilie

---

Steinpilze 20 Min. in lauwarmem Wasser (ca. 70ml pro Tüte) einweichen. Die Gurke schälen, längs halbieren, entkernen und würfeln. Mit Salz bestreuen und beiseite stellen. Zwiebeln fein würfeln. Hack, Mett, Semmelbrösel der Hälfte der Zwiebelwürfel und Eier zu einem Teig verkneten. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Mit angefeuchteten Händen ca. 4 Buletten pro Person formen.

In mehreren Portionen in Butterschmalz (1) und (2) etwa 15 Min. rundherum anbraten und dann in einen Bräter geben. Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Mit Butterschmalz (3) in den Bratensatz geben und anbraten. Restliche Zwiebelwürfel dazugeben und kurz andünsten.

Mit Mehl bestäuben, kurz anschwitzen. Steinpilze mit dem Sud und dem Wein dazugeben und zugedeckt 10 Min. garen. Creme fraiche unterrühren, salzen und pfeffern. Petersilienblätter von den Stielen zupfen und grob hacken. Gurkenwürfel in einem Sieb abspülen und trockentupfen. Auf die Buletten geben. 1/2 Esslöffel pro Portion der Petersilie beiseite legen, die übrige über die Gurken streuen. Champignons mit Sauce darüber geben und zugedeckt im 225 Grad heißen Ofen auf der 2. Schiene von unten 30 Min. erhitzen. Mit restlicher Petersilie bestreuen.

Dazu passen Pellkartoffeln.