

Kartoffel Pilz Taler

Das brauchst du dafür

600 g Kartoffeln
220 g Mehl
50 ml Milch
50 ml süße Sahne
25 g Butter
2 Eier
1 Prise Salz
1 kleine rote Zwiebel
1 Knoblauchzehe
250 g Champignons



So wird es gemacht

Kartoffeln schälen und in Stücke schneiden, anschließend in Salzwasser ca. 20 Minuten gar kochen, auskühlen lassen. Die leicht abgekühlten Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken. Die Milch mit der Sahne zusammen erhitzen, anschließend mit der Butter zu dem Kartoffeln geben und gut durchrühren. Mit Salz und Muskat gut abschmecken. Die Champignons in feine Scheiben schneiden. Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden, Knoblauch fein hacken. In einer Pfanne die Zwiebel mit dem Knoblauch glasig anschwitzen, dann die Pilze zugeben und bis zur gewünschten Bräune anbraten, mit Salz und Muskat abschmecken.

Sobald das Pürree weiter abgekühlt ist, die Eier und das Mehl zugeben, gut durchrühren. Zum Schluss die Pilze unter das Pürree heben. Mit zwei Löffeln Bratlinge abstechen und in einer Pfanne mit heißem Öl von beiden Seiten goldbraun ausbacken.



Dauer
60 Minuten



Aufwand
Einfach

Küchen
SCHNACK.DE