Rezept

Steinpilzkartoffeln

Ein Rezept von Steinpilzkartoffeln, am 28.04.2024

Zutaten

700 g	festkochende Kartoffeln
	Salz
150 g	Steinpilze
	schwarzer Pfeffer
4 EL	Butterschmalz
4	Knoblauchzehen
1 kleines Bund	Petersilie

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 200 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln schälen, dünn hobeln, in ein Sieb geben und abbrausen. Das Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen und die tropfnassen Kartoffeln hineingeben. Salzen, kurz umrühren und bei mittlerer Hitze zugedeckt ca. 10 Min. garen, bis die Kartoffeln bissfest sind.

2. Inzwischen den Knoblauch schälen und in feine Scheiben schneiden. Die Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Petersilie waschen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und hacken.

3. Den Deckel von der Pfanne nehmen und die Kartoffeln offen 5 Min. ohne Wenden weiterbraten. Anschließend pfeffern und unter häufigem Wenden in 6 - 8 Min. rundum knusprig braten. Die Kartoffeln an den Pfannenrand schieben, im Bratfett die Pilze und den Knoblauch unter Wenden anbraten. Petersilie darüberstreuen, alles miteinander mischen und 1 weitere Min. braten. Sofort servieren.