Küchen Götter
GU Rezepte

Rezept

Kartoffel-Steinpilz-Küchlein

Ein Rezept von Kartoffel-Steinpilz-Küchlein, am 14.11.2026

Zutaten

700 g	vorwiegend fest kochende Kartoffeln
150 g	körniger Frischkäse (Hüttenkäse)
	Salz
	Prise frisch geriebene Muskatnuss
	Mehl zum Bestreuen
10 g	getrocknete Steinpilze
2	Eier (Größe M)
	Pfeffer
	ca. 150 g Hartweizengrieß
	Öl zum Formen, Bestreichen und für den Rost

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 345 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln waschen und in Salzwasser zugedeckt 25-30 Min. kochen. Abgießen und ausdampfen lassen. Die Steinpilze in warmem Wasser einweichen.

2. Die Kartoffeln noch warm pellen und durch die Kartoffelpresse drücken. Die Pilze fest ausdrücken und klein hacken.

3. Steinpilze, Frischkäse, Eier und Kartoffeln mischen. Kräftig mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und gründlich verkneten. Dabei so viel Grieß zugeben, dass die Masse gut formbar ist. Den Teig bis zum Grillen zugedeckt bei Zimmertemperatur quellen lassen.

4. Den Holzkohlengrill anheizen. Die Hände leicht ölen und aus dem Kartoffelteig ca. 18 Küchlein formen. Diese dünn mit Mehl bestreuen und mit Öl bepinseln.

5. Den Grillrost leicht ölen. Die Küchlein auf dem heißen Rost (oder in der Grillpfanne) bei mittlerer Hitze pro Seite 5-7 Min. grillen. Erst wenden, wenn sie fest geworden sind. Nach dem Wenden nochmals mit Öl bestreichen. Heiß servieren.