

Rezept Kartoffel-Pfanne mit Steinpilzen

Durch die getrennt zubereitete Soße kann am Tisch jeder selbst entscheiden, ob er diese Kartoffel-Pfanne mit Steinpilzen trocken oder eben mit der Soße essen möchte.

Zutaten:

750 g Kartoffeln, fest kochend
Salz, Pfeffer
500 g Steinpilze, aus dem Glas
50 g Butter
1 Zwiebel
100 g gewürfelter Speck
4 Eigelbe
100 ml Weißwein, trocken
100 g Joghurt
1 EL mittelscharfer Senf
2 EL Rosmarin

Zubereitung:

Für die Kartoffel-Pfanne mit Steinpilzen die Kartoffeln schälen, grob würfeln und in kochendes Salzwasser geben. Die Kartoffelwürfel darin in etwa 15 bis 20 min weich kochen lassen.

Die Pilze aus dem Glas während dessen gut abtropfen lassen und je nach Größe etwas zerteilen.

Die Zwiebel abziehen und würfeln.

In einer Pfanne das Fett erhitzen und zunächst die Kartoffeln darin von allen Seiten anbraten. Anschließend herausnehmen,

eventuell etwas neues Fett in die Pfanne geben und die Zwiebel- mit den Speckwürfeln darin andünsten.

Anschließend die Pilze hinzugeben und für 3 bis 4 min anbraten lassen.

Schließlich die Kartoffeln in die Pfanne geben und alles miteinander vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Soße der Kartoffel-Pfanne mit Steinpilzen in einem Topf den Weißwein mit dem Joghurt sowie dem Senf verrühren und kurz aufkochen lassen. Anschließend den Topf vom Herd nehmen und die Eigelbe unterziehen, die Soße darf nicht mehr kochen.

Zum Schluss noch die Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Kartoffel-Pfanne mit Steinpilzen entweder mit dieser Soße übergießen und in der Pfanne servieren oder die Soße getrennt anbieten.

Zurück zu den Gemüse- und Beilagenrezepten