



Gebratene Steinpilze vom Teisenberg und Sulzberg mit Kartoffelpflanzerl

Rezept für 4 Personen

Steinpilze

- 400 g frische Steinpilze
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- Zwiebel, fein geschnitten - nach Belieben
- 1 EL glatte Petersilie, fein geschnitten,
- 1 EL geklärte Butter
- 1 TL Butter
- Salz, Pfeffer

Die Steinpilze putzen und in Scheiben schneiden. Zusammen mit dem Knoblauch und den Zwiebeln in Butterschmalz von beiden Seiten goldbraun braten. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen, mit Petersilie bestreuen und in etwas Butter nachschwenken.

Kartoffelpflanzerl von rohen oder gekochten Kartoffeln

- 1 kg festkochende Kartoffeln (roh oder gekocht), grob geraspelt
- Zwiebel, fein geschnitten - nach Belieben
- ½ TL Salz
- 1-2 Eigelb
- Prise Muskat
- Butterschmalz oder Rapsöl

Alle Zutaten miteinander vermengen. Bei mittlerer Hitze in einer heißen Eisenpfanne mit Butterschmalz langsam von beiden Seiten knusprig braten.

Katharina Hörterer
August 2012