



# Badischer Pilzeintopf mit Maultaschen

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 2:30 h
- **Fertig in** 2:45 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '165', 'cook_time' : '2:30 h', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '5-6', 'yield' : '' });
```

Der Badische Klassiker in der Pilzsaison

## Zutaten

- Für den Suppenansatz:
  - 900 g Rinderhesse
  - 2 Zwiebeln, gebrannt
  - 1 Bund Suppengrün
  - 3 Lorbeerblätter
  - 1 El schwarze Pfefferkörner
  - Salz, 1 Strich geriebene Muskatnuss
- Für die Einlage:
  - 25 g getrocknete Steinpilze
  - 500 g frische Pilze nach Marktlage, wie: Stein Champignons, Kräutersaitlinge, Pfifferlinge, Maronen etc. (Geputzt, gesäubert, auf gleiche Größe geschnitten)
  - 50 g mageren, gewürfelten Speck
  - 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
  - 1/2 Bündchen Petersilie, gehackt
  - 5 - 6 Maul Taschen, (oder etwas mehr) in 1 cm dicken Streifen
  - (Vakuiert, aus dem Supermarkt)

## Zubereitungsart

### Schritt1

Der Ansatz:

### Schritt2

Das Rindfleisch in kaltem Salzwasser mit dem Suppengrün, Lorbeerblatt und Pfefferkörnern bedecken.

### **Schritt3**

Aufsetzen, aufstoßen lassen, abschäumen und weiter ca. 2 1/2 Stunden leise köcheln lassen, bis das Fleisch schön weich geworden ist.

### **Schritt4**

Die Zwiebeln mit der Schale in einer Stielpfanne ohne Fett, auf den Schnittflächen schwarz brennen, zum Ansatz geben.

### **Schritt5**

(Das ergibt die tolle, appetitliche Bernsteinfarbe)

### **Schritt6**

Das Fleisch heraus nehmen, etwas abkühlen lassen, Knochen und überschüssiges Fett entfernen, in mundgerechte Würfel schneiden,

### **Schritt7**

Die Brühe durch ein feines Küchensieb oder Tuch laufen lassen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

### **Schritt8**

Den Speck in einer Stielpfanne anbraten, die Zwiebeln zufügen,

### **Schritt9**

1 min. braten / schmoren und die vorbereiteten Pilze dazu geben. 1 - 2 min anbraten und mit dem Fleisch zur Suppe geben,

### **Schritt10**

1 - 2 min. köcheln lassen, nachschmecken.

### **Schritt11**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt12**

Die heißen Maultaschenstreifen in vorgewärmten Tellern verteilen und mit der Pilzsuppe aufgießen. Frisch gehackte Petersilie darüber und servieren.

**Rezeptart:** Badisch **Tags:** maultaschen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/badischer-pilzeintopf-mit-maultaschen/>