



# Gefüllte russische Kartoffeln

- **Küche:**Russisch
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Einfallreiche Alltagsküche, herzhaft, rustikal, nachkochen

## Zutaten

- 8 gleichmäßig große, festkochende Kartoffeln, geschält
- 250 ml Fleischbrühe, ersatzweise Gemüsebrühe
- 200 ml saure Sahne oder Creme fraiche
- Salz, Piment, Cayenne nach Geschmack
- Für die Füllung:
- 250 g gemischtes Hackfleisch
- 75 g Butter
- 15 g getrocknete Steinpilze, eingeweicht
- 1 Gewürzgurke, gewürfelt
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 1- 3 Knoblauch Zehen fein gewürfelt (Nach Geschmack)
- 1 kleines Bund krause, gehackte Petersilie

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die geschälten halbierten Kartoffeln mit einem Kugelausstecher so aushöhlen, dass ein 0,5 cm großer Rand stehen bleibt.

### Schritt2

(Unten etwas abschneiden / begradigen, damit sie besser stehen)

### Schritt3

Das "Ausgehöhlte" würfeln und mit dem Knoblauch und den Zwiebeln anschwitzen, etwas schmoren

lassen.

#### **Schritt4**

Zurück ziehen, die Petersilie und Gurkenwürfel unterschwenken, abkühlen lassen.

#### **Schritt5**

Mit den gehackten Steinpilzen zum Hackfleisch geben, gut mengen und mit Piment, Cayennepfeffer und Salz kräftig abschmecken, in die Kartoffeln füllen.

#### **Schritt6**

Die restliche Butter in einem ausreichend große Topf oder Bräter erhitzen, die Kartoffeln einsetzen, leicht anbraten, Farbe nehmen lassen.

#### **Schritt7**

Mit der Brühe und dem Einweichwasser der Steinpilze aufgießen und für 40 - 45 min bei 200 ° C in den Backofen schieben, garen. In den letzten 10 min. auf jede Kartoffel einen üppigen Löffel saure Sahne oder Creme fraiche geben.

#### **Schritt8**

Anrichtevorschlag:

#### **Schritt9**

Gern reduziere ich den Schmorfond pikant mit etwas Senf auf die erforderliche Menge und serviere ihn zu den Kartoffeln.

**Rezeptart:** Kartoffelgerichte **Tags:** hackfleisch, kartoffeln, steinpilze

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gefuellte-russische-kartoffeln/>