



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/>