



Gefüllte Spitzmorcheln

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " } });
```

Für edle Consommé (siehe auch Gekonntgekocht - Consommé double mit Spitzmorcheln en Spitzmorcheln)

Zutaten

- 12 - 16 schöne, gleichmäßig große Spitzmorcheln, in kaltem Wasser eingeweicht, (Pro Person 3 - 4 Stück)
- 2 klein gewürfelte Schalotten
- 100 g frische Waldpilze recht klein gewürfelt
- (Steinpilze, Steinchampignons, Shitake, Braunkappen, Maronen etc.)
- 1 Tl Butter
- 1 El gehackte Petersilie

Zubereitungsart

Schritt1

Die in kaltem Wasser eingeweichten Morcheln gut ausdrücken und in etwas Consommé 6 - 8 min. garen, heraus nehmen, etwas abkühlen.

Schritt2

Schalottenwürfel mit den gehackten Waldpilze in der Butter 3 - 4 min. anschwitzen, salzen und pfeffern, die gehackte Petersilie dazu geben.

Schritt3

Mit einem Spritzbeutel oder Teelöffel stramm in die Morcheln füllen, anschließend 2 - 3 min. in der Consommé pochieren - erwärmen.

Rezeptart: Suppeneinlagen **Tags:** spitzmorcheln, Waldpilze

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gefüllte-spitzmorcheln/>