



Kalbshack - Käse - Bitocks mit Steinpilzen

- **Portionen:** 15
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '15', 'yield' : '' });
```

Edel, herzhaft „schmackig“

Zutaten

- 600 g Kalbsgehacktes, zerbröselt
- 2 Scheiben Toastbrot ohne Rinde, mit etwas Milch beträufelt, eingeweicht
- 15 g getrocknete Steinpilze, eingeweicht, ausgedrückt, gehackt
- 1 ganzes Ei mit 3 El Parmesan verquirlt
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 1/2 Bund Petersilie, gehackt
- 1 Tl frischer, gehackter Thymian
- 1 kleine, fein gewürfelte Knoblauchzehe (Geht auch ohne)
- 1 Tl Rosenpaprika, Salz, Pfeffer aus der Mühle
- Pflanzenöl und Butter zum Braten

Zubereitungsart

Schritt1

Die Zwiebeln mit dem Knoblauch und den gehackten Steinpilzen in etwas Butter 2 - 3 min. anschwitzen, abkühlen lassen und die Kräuter dazu geben.

Schritt2

Das Kalbsgehackte zerbröseln und mit dem eingeweichten Toastbrot, dem Ei und den Steinpilzen mengen, ev. etwas von dem Pilz - Einweichwasser mit verwenden.

Schritt3

Mit Salz, Rosenpaprika und Pfeffer herzhaft würzen.

Schritt4

Mit feuchten Händen in beliebig große / kleine Bitocks (50 g) rollen, etwas flach drücken. In heißem

Pflanzenöl mit Butter gemischt, ca. 8 min. von beiden Seiten braten; noch warm servieren.

Schritt5

Dazu meinen Avocado - Wasabi - Dip mit Gurken Würfeln reichen.

Rezeptart: Fingerfood

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kalbshack-kaese-bitocks-mit-steinpilzen/>