

Zünftiger, jahreszeitlicher Pilzeintopf mit Rindergehacktem

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4-5
- **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' : '4-5', 'yield' : " } );
```

Pilzzeit, warum nicht einmal einen herzhaften Pilzeintopf

Zutaten

- 500 g Rindergehacktes, zerbröselt
- 350 g frische Pilze wie: Steinchampignons, Pfifferlinge, Steinpilze, Maronen etc. nach Tagesangebot
- 250 g Kartoffeln in Würfeln
- 1 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- 4 Stangen Frühlingslauch in 1 - 2 cm großen Stücken
- 1/2 kleine Chilischote, fein gewürfelt
- 1 l Rindsbouillon (Ersatzweise Instant Gemüsebrühe)
- 150 g Schmand
- Etwas frischen Thymian, gehackt
- 1 kleines Bund Schnittlauch, gehackt
- 1 El Butterschmalz
- Etwas Knoblauchsatz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitung:

Schritt2

Die Pilze putzen, nicht waschen, sondern mit einer kleinen Bürste oder Küchenkrepp säubern; in grobe Scheiben / Stücke schneiden.

Schritt3

Der Ansatz:

Schritt4

Die Zwiebel mit den Chiliwürfeln in Butterschmalz glasig andünsten und danach den Frühlingslauch dazu geben.

Schritt5

Das Rindergehackte in etwas in einer Stielpfanne in heißem Öl "absteifen" lassen und zum Ansatz geben.

Schritt6

1 - 2 min. zusammen schmoren lassen und die Pilze zufügen, mit andünsten und die Rindbouillon aufgießen.

Schritt7

Salzen, pfeffern, mit den Kartoffelwürfeln ca. 20 - 25 min. leise köcheln lassen. Danach den Schmand und den Thymian dazu geben, herzhaft nachschmecken.

Schritt8

Anrichtevorschlag:

Schritt9

Gern serviere ich meinen Pilzeintopf mit reichlich Schnittlauch bestreut und kross gebratenen Brotwürfeln.

Rezeptart: Eintöpfe **Tags:** leckere alltagsküche

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/zuenftiger-jahreszeitlicher-pilzeintopf-mit-rindergehacktem/>