

## Pilze

### Champignons separat Sammlung

## PS

Es sind gesammelte Rezepte, teils noch nicht probiert.

Sowie freigeschalteten Rezepte, mit Datum + Namen, vom

[www.chefkoch.de](http://www.chefkoch.de)

teilweise mit den Kommentare , wenn sie zur Aufklärung verschiedener Begriffe beitragen konnten .

Musste teilweise die Überschriften, teilen, damit ich sie besser sortieren konnte.

Bitte um Verständnis.

hier nur Vegetarisch

Mit freundlichen Grüßen

Hans

Zusammen gestellt Montag, 30. Januar 2006

[www.Hans-joachim60.de](http://www.Hans-joachim60.de)

## Index

Austernpilze.....	7
Champignons .....	33
Diverse ohne Namen.....	44
Egerlinge .....	61
Eierschwämme.....	69
Mischpilze.....	73
Morcheln .....	83
Mu-Err-Pilze.....	93
Pfifferlinge.....	96
Shiitake-Pilze.....	141
Soßen .....	152
Steinpilze.....	157
Waldpilze.....	182

## Inhaltsverzeichnis

Pilze .....	1
PS .....	1
Index .....	1
Inhaltsverzeichnis .....	2
Austernpilze .....	7
Antipasti von Austernpilzen .....	7
Asiatisches Gemüse .....	8
Austernpilz Kartoffelgratin 2 Ei M .....	9
Austernpilz Möhren Pfännchen M .....	10
Austernpilz Rösti an Pilz Sabayon M .....	10
Austernpilz-Kohlrabi-Aufstrich .....	11
Austernpilz-Ragout zu Rösti M .....	12
Austernpilze im Weinteig mit Roquefortsoße 2 Ei M .....	13
Austernpilze in Parmesan-Kruste M .....	14
Austernpilze mit Mandel Remoulade 3 Ei + 1 Eigelb M .....	15
Austernpilze mit Rucola M .....	16
Austernpilze mit Sesamkörnern .....	16
Austernpilze super scharf .....	17
Austernpilzpfanne, .....	18
Austernseitlinge mit Lauch .....	18
Dinkelcrêpes gefüllt mit Austernpilzen 1 Ei M .....	19
Gemüsesuppe mit Austernpilzen M .....	20
Grüne Knöpfe mit Pilzsahne M .....	21
Kartoffel Gratin mit Austernpilzen 2 Ei M .....	23
Kartoffeln mit Austernpilzen M .....	23
Panierte Austernpilze Ei .....	24
Pilz Nudel Pfanne .....	25
Pilz Quiche 3 Ei M .....	25
Pilzauflauf M .....	26
Pilzgulasch M .....	27
Polentakuchen mit Gemüse M .....	28
Tagliatelle mit Austernpilzen und Gemüse .....	29
Überbackene Austernpilze 2 Ei M .....	30
Ungarisches Pilzgulasch .....	31
Zitronengrassuppe .....	31
Zucchini Austernpilz Gratin 4 Ei M .....	32
Champignons .....	33
Braune .....	33
Eier im Töpfchen mit Champignons 4 Ei M .....	33
Gemüseauflauf Toshkent I M .....	34
Omelette mit Pilzfüllung 4 Ei M .....	34
Pasta Funghi Speciale M .....	35
Pilzgoulasch à la Anita M .....	36
Pilzpfanne .....	37

Tofu Stroganoff M .....	38
Weiße .....	39
Champignon Töpfchen M .....	39
Champignons in Tomaten Sahne M .....	40
Griechische Champignons .....	41
Grüner Bratreis mit Pilzen .....	41
Pilz Körbchen mit Kräutercreme M .....	42
Pilzauflauf M .....	42
Vegetarische Torte 2 Ei M .....	43
Diverse ohne Namen .....	44
Böhmische Kartoffelsuppe .....	44
Farfalle mit Pilzen und Schnittlauch .....	44
Gefüllte Portobellpilze M .....	45
Gemüse Wok .....	46
Geschmorte Pilze .....	46
Geschmorte schwarze Pilze .....	47
Halloumi & Paprika Couscous M .....	48
Kartoffel Pilz Pfanne .....	48
Linsen Pilz Gratin M .....	49
Pasta mit Quitten Sauce .....	50
Pilz Braten 2 Ei M .....	50
Pilz Bratlinge 2 Ei .....	51
Pilz Ragout mit Sahnesoße M .....	52
Pilzauflauf M .....	53
Pilzbraten 3 Ei M .....	54
Pilze in Öl .....	55
Pilzgemüse M .....	55
Pilzquarksoufflé 2 Ei M .....	56
Pilzrahmsuppe M .....	56
Pilzsoße mit Kräuterkäse M .....	57
Risotto mediterran M .....	58
Sauerkrautsuppe M .....	58
Warmer Pilz Käse Salat M .....	59
Warmer Salat mit Pilzen .....	60
Egerlinge .....	61
Champignon / Egerlinge Relish .....	61
Chinesische Gemüsesuppe mit Glasnudeln .....	61
Egerlingsalat .....	62
Gemüse Quark Quiche 4 Ei + 4 Eigelb M .....	63
Grünkernsuppe mit Pilzen M .....	64
Italienischer Pilzsalat .....	64
Kartoffelgratin mit Pilzen M .....	65
Nudelrolle in Tomatensoße 1 Ei M .....	66
Pfannengerührtes Gemüse mit Kokosmilch .....	67
Semmelknödel mit Rahmschwammerl 4 Ei M .....	68
Vegetarischer Auflauf 2 Ei .....	69
Eierschwämme .....	69
Eierschwammerl M .....	70

Eierschwammerl Kartoffelgröstl 10 Ei	70
Gorgonzola Rucola Fondue mit Pilzen M	71
Zucchini Pilz Salat	72
Mischpilze	73
Einfaches Pilzragout	73
Gebratene Glasnudeln mit Tofu und Pilzen M	73
Gedünstete Pilze	74
Krause Glucke in Paprikatunke M	74
Maronenbraten mit Pilzen und Nüssen 2 Ei M	74
Pikante Pilze	76
Pilz Gemüseeinlage für Auflauf und Pudding	76
Pilzbratlinge 2 Ei	77
Pilze in Sahnetunke M	77
Pilzeierkuchen 2 Ei M	77
Pilzhaschee	78
Pilzklöße 1 Ei M	78
Pilzpudding mit Weißbrot 2 Ei	79
Pilzpuffer I	79
Pilzpuffer II	80
Pilzragout	80
Pilzragout mit Gemüse und Klößchen 1 Ei	80
Pilzschnitzel 1 Ei	81
Pilzstrudel 1 Ei	82
Pilztaschen 1 Ei	82
Pilztopf	82
Risotto mit Pilzen M	83
Morcheln	83
Buddhistischer Kartoffeltopf	83
Gebratener Spargelsalat mit Morcheln	85
Gedünstete Morcheln	85
Haselnussküchlein in Morchelrahmsauce 2 Ei M	86
Morchelquiche M	87
Morchelrahmsoupe M	88
Morchelrisotto M	88
Pasta mit Morchelsauce M	89
Pilz Fondue M	90
Pilzauflauf M	91
Spargel Morchel Frikassee 2 Ei + 2 Eigelb M	92
Mu-Err-Pilze	93
Asiatische Gemüsesuppe	93
Frittierte Glasnudeln süß sauer	93
Gebratene Nudeln mit Sprossen	94
Mu-Err-Pilze mit Bohnen	95
Vietnamesische Sauerscharfsuppe	96
Pfifferlinge	96
Alkohol	97
Crepes mit Pfifferlingen und Lauchzwiebeln 1 Ei M	97
Gnocchi mit Pfifferlingen und Tomaten M	98

Paprikaschoten gefüllt mit Pfifferlingen 3 Eigelb M.....	98
Pfifferlings Risotto M.....	99
Pilz Apfel Nudelpf M.....	100
Ravioli mit Pfifferlingsfüllung 4 Ei M.....	101
Waldpilze Karbonara 3 Ei M.....	102
<b>Alles</b> .....	<b>103</b>
Camembert Omelett 4 Ei M.....	103
Crespelle mit Porreefüllung 4 Ei M.....	104
Dicke Bohnen mit Pfifferlingen M.....	105
Eierschwammerl Schmarren 2 Ei M.....	106
Eierschwammerlgulasch M.....	106
Fried Rice mit Pilzen 3 Ei.....	107
Fusilli mit Pfifferlingen.....	108
Gebratene Pfifferlinge.....	108
Gedekte Pfifferlingstorte mit Ricotta 4 Ei + 1 Eigelb M.....	109
Kärntner Kas und Schwammerlnudeln 7 Ei + 6 Eigelb M.....	110
Kartoffel Pilz Pfanne mit Kräuterdip M.....	111
Kartoffelgnocchi mit Petersilienwurzelcreme 1 Ei M.....	111
Majoranpfifferlinge M.....	112
Pappardelle mit gemischten Wildpilzen M.....	113
Pasta mit Rahmpfifferlingen 4 Ei M.....	113
Pfifferling Krusteln 3 Ei M.....	114
Pfifferlinge ganz pikant M.....	115
Pfifferlinge in knuspriger Teighülle M.....	116
Pfifferlinge mit Tomaten.....	117
Pfifferlings Hirsotto M.....	118
Pfifferlingsfritatta 8 Ei M.....	119
Pfifferlingsouffle 2 Ei M.....	119
Pilz Kartoffelpfanne M.....	120
Reis Bratlinge 2 Ei.....	121
Rührei mit Pfifferlingen 4 Ei M.....	121
Semmelknödel in Pfifferlings Rahm 2 Ei M.....	122
Semmelknödel mit Pilzragout 3 Ei M.....	123
Spanische Tortillas mit Pfifferlingen 8 Ei.....	124
Spätzle Gratin mit Pfifferlingen M.....	125
Teigtaschen mit Frischkäse 2 Ei + 1 Eiweiß M.....	125
Waldpilz Minipizzen mit zweierlei Käse M.....	127
<b>Salat</b> .....	<b>128</b>
Frischer Pilzsalat 1 Eigelb.....	128
Grüner Bohnen Pfifferling Salat.....	128
Lauwarmer Pfifferlingssalat.....	129
Lauwarmer Zucchini Salat mit Pfifferlingen M.....	130
Pfifferlingssalat lauwarm.....	130
Sommersalat mit Pfifferlingen.....	131
<b>Soße</b> .....	<b>132</b>
Eierschwammerlsauce, Pfifferlingssauce M.....	132
Pfifferlingsrahmsoße Rosi M.....	133
Pfifferlingssoße M.....	133

Suppen.....	134
Kartoffel Pfifferling Cremesuppe.....	134
Pfifferling Creme Suppe I M.....	135
Pfifferlings Cremesuppe II M.....	135
Pfifferlingsschaumsüppchen M.....	136
Pilz Apfel Nudeltopf M.....	137
Pilzsuppe mit Nüssen M.....	137
Pilzsuppe mit Shiitake und Pfifferlingen.....	138
Sojabohneneintopf mit Pfifferlingen M.....	139
Ziegenkäse Pfifferling Terrine.....	140
Zucchini-suppe mit Pfifferlingen M.....	140
Shiitake-Pilze.....	141
Blumenkohlcurry.....	141
Gebratener Tofu auf Gemüse.....	142
Gemüse nach Taiwan Art.....	143
Gemüsesuppe.....	143
Kurz gebratene vegetarische Nudeln.....	144
Marinierte Shiitake Pilze.....	145
Pilzragout M.....	146
Pilzsuppe mit Shiitake und Pfifferlingen.....	146
Scharfes Gemüse in Kokossauce.....	147
Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten.....	148
Sellerie Shiitake Suppe 1 Eigelb.....	148
Spaghetti Schling Schlang M.....	149
Teigtaschen mit Frischkäse 2 Ei + 1 Eiweiß M.....	149
Ume wan, klare Suppe mit Tofu und Shiitake.....	151
Ungarisches Pilzgulasch M.....	151
Soßen.....	152
Austernpilze im Weinteig mit Roquefortsoße 2 Ei M.....	152
Eierschwammerlsauce, Pfifferlingssauce M.....	153
Morchelrahmsoße M.....	153
Pasta mit Quitten Sauce.....	154
Pfifferlingsrahmsoße Rosi M.....	155
Shii Take Curry Soße M.....	155
Steinpilzsauce M.....	156
Steinpilze.....	157
Bavette/Tagliatelle mit Steinpilzen.....	157
Borschtsch auf Kiewer Art mit Pilzen 2 Eigelb M.....	157
Frische Steinpilze auf Salat M.....	158
Gebackene Herrenpilze 2 Ei.....	159
Gedämpfte Steinpilze M.....	159
Gemüse Auflauf mit Mandelblättern 1 Ei M.....	160
Gnocchi mit Steinpilz Salbeisauce.....	161
Gratinierte Steckerübe mit Käse Nuss Kruste M.....	161
Kappensuppe aus Tschechien M.....	162
Kartoffelsuppe mit Steinpilzen M.....	162
Kürbisgnocchi mit Pilzen 2 Eigelb M.....	163
Pilz Gersten Suppe.....	164

Pilz Soljanka M.....	165
Pilzklößchen in Brühe 2 Ei.....	166
Pilzragout in scharfer Soße M.....	167
Pilzrisotto M.....	167
Rote Bete Eintopf.....	169
Rustikaler Pilzrisotto M.....	170
Schwarzwurzelpilzragout M.....	171
Spaghettisalat mit Steinpilzen M.....	172
Spargel mit Rucola Gemüsepesto M.....	173
Steinpilz Carpaccio mit Estragon Vinaigrette.....	174
Steinpilz-Schnitzel 1 Eiweiß.....	174
Steinpilzbutter.....	175
Steinpilze auf klassische Art.....	175
Steinpilze auf Toast M.....	176
Steinpilze mit Nudeln M.....	176
Steinpilzsauce M.....	177
Steinpilzscheiben in Petersilienbutter.....	178
Vollkorn Lasagne mit Pilzen 3 Ei + 2 Eigelb M.....	178
Vollkornnudeln mit Steinpilzen M.....	180
Zucchini-Suppe M.....	180
Zwei Wintersuppen M.....	181
Waldpilze.....	182
Cappuccino von Waldpilzen 4 Ei M.....	182
Gebratene Parasole.....	183
Gefüllte Kaiserlinge.....	183
Kartoffelsuppe Baharden.....	184
Paprika gefüllt, mit Pilzen.....	185
Pasta in der Parmesankruste M.....	186
Pilz Pils Ragout mit Semmelknödeln 2 Ei M.....	186
Pilzklößchen mit Spinatrahm M.....	187
Pilzschaumsüppchen M.....	188
Tomaten mit Knoblauch.....	189
Waldpilze Karbonara 3 Ei M.....	190
Hinweis M.....	190
Hinweis für Word.....	191
Hinweis Ei.....	191

## Austernpilze

### Antipasti von Austernpilzen

Für 8 Personen

Zubereitung: ca. 20 Minuten + Ruhezeit ca. 24 Stunden

1/8 l Rotweinessig  
Salz, Pfeffer,  
1 Prise Zucker  
200 ml Olivenöl  
1-2 Knoblauchzehen  
5 Thymianzweige  
2 Lorbeerblätter  
750 g Austernpilze  
1 Essig mit Salz, Pfeffer und Zucker verrühren,  
150 ml Olivenöl unterrühren.

2 Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden. Thymianblättchen abzupfen, mit Knoblauch und Lorbeerblättern in die Vinaigrette geben.

3 Austernpilze putzen, halbieren und in zwei Portionen im restlichen Öl in 2-3 Minuten kräftig braun braten. Salzen, pfeffern und noch warm mit der Soße übergießen.

4 Die Pilze im Kühlschrank etwa 24 Stunden durchziehen lassen.

## Asiatisches Gemüse

Die asiatische Küche ist bekannt für Ihre Raffinesse und Leichtigkeit: Dieses Rezept ist ein fantastisches Beispiel dafür. Falls Sie oder Ihre Freunde oder Familie den milden Geschmack favorisieren, lassen Sie die Chilischote einfach weg. Eine besondere Note bekommt das Gericht durch geschälte und geriebene Ingwerknolle.

Zutaten  
für 4 Personen  
1 Stange Lauch  
1 rote Paprikaschote  
2 mittelgroße Möhren  
200 g Sojabohnenkeime  
200 g Austernpilze oder Shiitake-Pilze  
1 Chilischote  
4 El Rama Culinesse  
2-3 El Sojasauce  
100 g Glasnudeln

## Zubereitung

Pro Portion etwa: 367 kcal./1531 kJ



Gemüse putzen, waschen. Lauch und Paprikaschote in feine Streifen, Möhren in Stifte schneiden. Austernpilze je nach Größe halbieren oder vierteln. Chilischote abspülen, entkernen und in Ringe schneiden.

Rama in einer Pfanne erhitzen, zunächst Chili und Austernpilze darin anbraten. Möhrenstifte und Paprikastreifen zufügen und bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten garen.

Zum Schluss die Sojabohnenkeime und den Lauch unterheben und weitere 5 Minuten garen.

Das Gemüse mit Sojasauce abschmecken. Glasnudeln nach Packungsanweisung zubereiten, das asiatische Gemüse darauf anrichten und servieren.

Statt Glasnudeln schmeckt Basmatireis zu diesem Gemüse ganz hervorragend!

Zeit 20 Min

## Austernpilz Kartoffelgratin 2 Ei M

Zutaten für 4 Portionen

1 kg Kartoffeln

750 g Austernpilze

1 El Butterschmalz

250 ml Sahne

2 Eier

50 g Parmesan

1 Zehe/n Knoblauch

1 TI Thymian

1 Bund Schnittlauch

Salz und Pfeffer

## Zubereitung

Die Kartoffeln schälen, in Scheiben schneiden, 10 min. in Salzwasser kochen, abschütten. Die Austernpilze bürsten, in große Stücke schneiden, im Butterschmalz anbraten, salzen, pfeffern.

Die Sahne mit den Eiern, dem Parmesan, der gepressten Knoblauchzehe, Salz, Pfeffer, Thymian und den Schnittlauchröllchen verrühren.

Kartoffelscheiben in Auflaufform verteilen, Pilze drauf und noch mal Kartoffelscheiben. Die Eiersahne drüber geben und im Ofen etwa 30 min. goldbraun backen bei 200 Grad.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

25.06.04 Diemosa

Kommentar von Ridan 03.11.2004 19:17

Und ne kleine Portion Knoblauch mit rein. Macht sich gut

### Austernpilz Möhren Pfännchen M

Zutaten für 2 Portionen

600 g Austernpilze

500 g Möhren

1 Schalotten

1 Zehe/n Knoblauch

3 El Öl

Salz

Pfeffer

1 Bund Petersilie

150 g Crème fraiche

Austernpilze waschen und mit Küchekrepp vorsichtig trocken reiben. Die Möhren schälen und in dicke Scheiben schneiden. Schalotte und Knoblauch schälen. Schalotte in Spalten schneiden, Knoblauch fein hacken. Öl in einer Pfanne erhitzen. Schalotte und Knoblauch darin anbraten. Möhren und Austernpilze dazu geben und unter wenden rundherum anbraten. Ca. 10 Min. weiter braten und mit Salz und Pfeffer pikant würzen. Petersilie waschen und grob hacken. Mit Creme fraiche in die Pfanne geben und heiß servieren.

Dazu passt Fladenbrot oder Baguette.

**Brennwert p. P.: 550**

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

14.12.02 Callista

### Austernpilz Rösti an Pilz Sabayon M

Zutaten für 4 Portionen

700 g Kartoffeln, festkochend

1 Zwiebeln

500 g Austernpilze

60 g Butter

Kümmel, gemahlen

Zitronensaft

60 g Butterschmalz

60 g Butter

200 g Austernpilze

etwas Butter

1 kleine Zwiebeln  
Salz  
Fleischbrühe, vom Rind / Gemüsebrühe  
Petersilie  
Pfeffer, grob gemahlen

Crème fraiche

Sahne, süß

## Zubereitung

Erdäpfel kochen, abkühlen, schälen u. blättrig schneiden. Petersilie und Zwiebel fein hacken. 500 g Pilze putzen, Zwiebel in Butter anschwitzen. Pilze, Gewürze und Petersilie begeben. Kurz durchrösten. Die Erdäpfelscheiben in Butter knusprig rösten, salzen und etwas pfeffern.

## Für das Pilz Sabayon

200 g Austernpilze und die kleine Zwiebel kleinschneiden, in Butter gut durchrösten, würzen, mit Suppe aufgießen, 3 Ei Creme fraiche dazugeben, kurz köcheln und mixen. Vor dem Anrichten 3 Ei Sahne steif schlagen und unterheben. Erst das Sabayon, dann geröstete Erdäpfelscheiben und Austernpilze anrichten. Mit gehackter Petersilie bestreuen und sofort servieren.

Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten  
12.04.01 Felix

## Austernpilz-Kohlrabi-Aufstrich

50 g Austernpilze  
1/2 Paprika; rot  
3 Radieschen  
1/2 Kohlrabi  
70 g Cashews  
70 g Sonnenblumenkerne  
Meersalz

Die Paprika waschen, halbieren, putzen, die restlichen Kerne unter fließendem Wasser abspülen, dann grob schneiden. Die Radieschen und Kohlrabi waschen, putzen und grob schneiden. Die einzelnen Kappen vom Strunk der Austernpilze entfernen den Strunk nicht verwenden und grob durchschneiden. Zuerst die Cashewkerne und die Sonnenblumenkerne in der Mulinette zerkleinern, danach das Gemüse und die Pilze pürieren. Zum

Schluss den Basilikum waschen, vorsichtig trocken tupfen, klein schneiden und zusammen mit dem Salz unter die Paste heben.

## Austernpilz-Ragout zu Rösti M

Zutaten für 4 Personen

1 Packung TK-Rösti-Ecken à 450 g

600-700 g Austernpilze

1 große Zwiebel

1 Knoblauchzehe

100 g Kirschtomaten

3 Ei Öl

Salz

weißer Pfeffer

½-1 TI getrocknete Kräuter der Provence

100 ml trockener Weißwein

125 g Schlagsahne

3-4 Ei heller Soßenbinder

evtl. Kräuter zum Garnieren

Backpapier

## Zubereitung

1.

Rösti auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Im vorgeheizten Ofen E-Herd: 225 °C/ Umluft: 200 °C/Gas: Stufe 4 ca. 20 Minuten goldbraun backen. Nach ca. 12 Minuten wenden.

2.

Pilze putzen, mit Küchenpapier abreiben. Je nach Größe halbieren oder vierteln. Zwiebel und Knoblauch schälen, fein würfeln. Tomaten waschen, halbieren.

3.

Pilze portionsweise im heißen Öl kräftig anbraten, herausnehmen. Zwiebel und Knoblauch im Bratfett andünsten. Gesamte Pilze und Tomaten untermischen. Mit Salz, Pfeffer und Kräutern der Provence würzen.

4.

200 ml Wasser, Wein und Sahne angießen. Alles aufkochen und binden, abschmecken. Mit Rösti-Ecken anrichten, evtl. garnieren.

Getränketipp: kühler Weißwein  
Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

### Austernpilze im Weinteig mit Roquefortsoße 2 Ei M

Für 4 Personen

600 g Austernpilze  
Salz  
Pfeffer aus der Mühle

2 Eier

250 ml trockener Weißwein  
200 g Weizenmehl

150 g Roquefort

100 ml Milch

200 g saure Sahne  
1 TL grüne Pfefferkörner  
Fett zum Ausbacken

Austernpilze putzen und den Stiel ausschneiden. Größere Pilze halbieren. Pilze salzen und pfeffern. Eier trennen. Eigelbe, Wein, Mehl und etwas Salz verrühren. Bei Bedarf noch etwas Flüssigkeit zugeben. Teig 10 Minuten quellen lassen. Eiweiße steif schlagen und vorsichtig unter den Teig heben.

Roquefort durch ein Sieb streichen und mit Milch verrühren. Saure Sahne und grünen Pfeffer dazugeben und alles glatt rühren. Austernpilze durch den Teig ziehen und im heißen Fett goldbraun ausbacken. Auf einem Küchenkreppe abtropfen lassen. Pilze mit der Roquefortsoße servieren.

Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten

## Austernpilze in Parmesan-Kruste M

Zutaten für 2 Personen

½ Bund Schnittlauch

150 g Vollmilch-Joghurt

2 Ei Schmand oder Crème fraîche

Salz

weißer Pfeffer

200 g große Austernpilze

20 g Parmesan-Käse Stück

ca. 5 Ei Paniermehl à 10 g

1 Ei G. L

ca. 5 Ei Mehl

3-4 Ei Öl

evtl. 4 Scheiben Parmaschinken dünne Scheiben

### Zubereitung

1.

Schnittlauch waschen und in Röllchen schneiden. Joghurt, Schmand und Schnittlauch, bis auf etwas zum Garnieren, verrühren und abschmecken.

2.

Pilze putzen, mit Küchenpapier abreiben. Käse reiben, mit Paniermehl mischen. Ei würzen, verquirlen. Pilze nacheinander im Mehl, Ei und in der Paniermehl-Mischung wenden.

3.

Pilze im heißen Öl von beiden Seiten goldbraun braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Austernpilze, evtl. Schinken und Dip anrichten. Mit dem übrigen Schnittlauch bestreuen. Dazu schmeckt grüner Salat.

Getränketipp: kühles Bier  
Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

### Austernpilze mit Mandel Remoulade 3 Ei + 1 Eigelb M

50 g Mandeln gehäutet  
100 g Staudensellerie m. Blättern  
50 g Zwiebeln  
20 g Kapern abgetropft  
4 Stiele glatte Petersilie  
1 Eigelb L  
125 ml Öl

75 g Creme fraiche  
Salz  
weißer Pfeffer  
450 g sehr große Austernpilze  
3 Ei L

5 Ei Milch  
10 sl Toastbrot  
Fett zum Frittieren

Die Mandeln fein hacken. Sellerie waschen, entfädeln und in sehr feine Würfel schneiden. Einige Blätter für die Dekoration zurücklegen. Zwiebel pellen und fein hacken. Kapern und Petersilie ebenfalls hacken.

Das Eigelb mit dem Senf verrühren. Unter ständigem Rühren mit den Quirlen des Handrührers das Öl zuerst tropfenweise, dann in dünnem Strahl ins Eigelb geben. Die vorbereiteten Zutaten und die Creme fraiche unter die Mayonnaise rühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kalt stellen.

Die Austernpilze putzen. Die Ei mit der Milch verrühren, mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Das Toastbrot entrinden und in der Moulinette fein zerkrümeln.

Fett in der Friteuse oder einem großen Topf auf 175°C erhitzen. Die Austernpilze Portionsweise erst durch die Eiermilch und dann durch die Brösel ziehen. Im Fett 2-3 Minuten goldgelb ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen auf Tellern anrichten, mit einigen Sellerieblättchen dekorieren.

## Austernpilze mit Rucola M

Zutaten für 2 Portionen

- 1 Fleischtomaten
- 100 g Rucola
- 250 g Austernpilze
- 1 Zehe/n Knoblauch
- 3 El Öl
- Salz und Pfeffer
- 1 Tl Öl Walnussöl
- 1 Tl Aceto Balsamico

20 g Parmesan, am Stück

### Zubereitung

Stielansatz der Tomate entfernen, Tomate kurz überbrühen, häuten und vierteln. Den Saft mit den Händen etwas auspressen. Die Tomaten in Stücke schneiden.

Die Rucolablätter waschen, trocken schleudern und die groben Stiele abzupfen. Die Austernpilze putzen, dabei von den zähen Stielen befreien und vierteln. Den Knoblauch in feine Scheiben schneiden.

Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Pilze darin unter Wenden bei mittlerer Hitze 5 Min. braten, salzen, pfeffern und den Knoblauch hinzufügen. Pilze aus der Pfanne nehmen.

Rucola und Tomatenstücke auf 2 Teller verteilen, mit Salz u. Pfeffer bestreuen und die Pilze dazugeben.

Den Bratensatz mit dem Walnussöl und dem Aceto Balsamico verrühren und die

Sauce über die Pilze und Salat träufeln. Den Parmesan darüber hobeln.

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

12.12.05 Homer222

## Austernpilze mit Sesamkörnern

4 Personen

Zutaten:

- 2 El Erdnussöl
- 1 El Sesamkörner
- 1 1/2 Tl Ingwer, frisch, geschabt
- 1 Knoblauchzehe, zerdrückt
- 2 Korianderwurzeln, frisch
- 600 g Austernpilze in Streifen
- 3 Stangen Sellerie, schräg in feine Streifen



geschnitten

- 1 klein Rote Paprika, in 1x 1 cm Quadrate geschnitten
- 100 ml Heißes Wasser oder Brühe
- etwas Salz
- 1 El Helle Sojasoße
- 2 Tl Maisstärke
- 1 El Wasser
- 2 Korianderpflanzen, frisch, feingehackt
- etwas Pfeffer weiß oder Szechuan

### Zubereitung

Erdnussöl im Wok erhitzen. Sesamkörner hineingeben und sofort den Deckel drauf tun. Vorsicht, wenn das Öl zu heiß ist verbrennen die Körner. Wenn sie aufgehört haben zu springen herausnehmen und beiseite legen.

Dann Ingwer, Knoblauchzehe und Korianderwurzeln in den Wok geben und kurz Pfannenrühren.

Danach die Austernpilze in Streifen und nach wenigen Minuten Sellerie, schräg in feine Streifen geschnitten und Paprika, zufügen, 2-3 Minuten Pfannen rühren.

100 ml heißes Wasser oder Brühe, Salz, Sojasoße oder 2 Tl. Sojasoße und 1 El Austernsoße mischen, über das Gemüse geben und ein paar Minuten simmern.

Maisstärke und 1 El Wasser mischen, die Gemüse an die Seite des Wok schieben, die Stärke einrühren, andicken lassen, Gemüse, den Koriander und Sesamkörner unterheben, mit Pfeffer weiß oder Szechuan abschmecken und sofort servieren.

eigenes Rezept

### Austernpilze super scharf

Zutaten für 1 Portionen

- 200 g Austernpilze
- 1 Zwiebeln
- 1 Zehe/n Knoblauch
- 2 El Erbsen, frisch
- 1 Tl Currypaste, grün
- 1 El Kokosnuss, Kokospulver
- 200 ml Brühe
- 1 Tl Apfel Dicksaft ersatzweise Süßstoff und einige Tropfen Zitronensaft
- Öl

### Zubereitung

Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, Zwiebel und Knoblauch anschwitzen. Geputzte Pilze dazu und mitschmoren. Wenn die Pilze beginnen

zusammen zu fallen, die grüne Currypaste auf den Pfannenboden Pilze dafür etwas zur Seite schieben, das Kokospulver dazu und mit Brühe ablöschen. Etwas einkochen lassen. Abschmecken. Auf das fertige Curry die rohen, ausgehülsten Erbsen geben.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten  
07.03.05 illo

### Austernpilzpfanne,

im WOK,  
4 Personen,

480 kcal, 9 g Fett = 17 %, 7 BE

500 g Austernpilze  
2 Bund Frühlingszwiebeln  
2 Knoblauchzehen  
3 El Sojaöl  
400 g grüne Bandnudeln  
Salz  
250 g gestückelte. Tomaten Dose  
weißer Pfeffer  
2 TI TK-Basilikum

Die Austernpilze vorsichtig mit einem Tuch oder mit einer Bürste säubern, große Pilze eventuell halbieren.

Die Frühlingszwiebeln putzen, das Grün bis auf 5 cm abschneiden, die Zwiebeln waschen, trockentupfen und schräg in Stücke schneiden.

Die Knoblauchzehe schälen.

Den Wok erhitzen, das Öl hineingeben und darin zuerst die Austernpilze kräftig anbraten, dann den Knoblauch dazupressen.

Die Nudeln in reichlich leicht gesalzenem Wasser bissfest garen, abgießen, abschrecken und gut abtropfen lassen.

Die Tomaten und Frühlingszwiebeln zu den Austernpilzen geben und darunter mischen.

Alles mit Salz und Pfeffer würzen und bei schwacher Hitze im geschlossenen Wok etwa 5 Min dünsten.

Kurz vor Ende der Garzeit das gefrorene Basilikum unter die Austernpilzpfanne mischen, zum Schluss die Nudeln unterheben.

### Austernseitlinge mit Lauch

100 g Erdnüsse i. d. Schale  
2 Rote Chilischoten 15 g

3 mittel Lauchstangen  
; Salz  
700 g Austernseitlinge  
8 EI Erdnussöl  
60 g Butter / Margarine; kalt  
125 ml Gemüsefond Glas  
2 EI Balsamessig; evt. mehr  
; Pfeffer  
1 Prise ; Zucker

Die Erdnüsse schälen, häuten, grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Chilischoten längs halbieren, entkernen und in ganz feine Würfel schneiden. Lauch putzen, in schräge, ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und in Salzwasser 1-2 Minuten blanchieren. Dann in ein Sieb geben, abschrecken und gründlich abtropfen lassen. Die Pilze mit einem Tuch abreiben, große Pilze grob zerzupfen. Erdnussöl und die Hälfte der Butter / Margarine in einer großen Pfanne sehr heiß werden lassen. Die Pilze darin unter Wenden scharf und goldbraun anbraten. Mit Fond ablöschen und dicklich einkochen. Mit Balsamessig, Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Chili und Lauch zugeben und ca. 1 Minute unter Wenden erwärmen. Zuletzt die restliche Butter / Margarine in Flöckchen unterrühren und mit Erdnüssen bestreut servieren. Dazu passt warmes Baguette.

[Dinkelcrêpes gefüllt mit Austernpilzen](#) 1 Ei M  
und feinem Gemüse, mit Gorgonzolasauce gratiniert

Für 2 Personen

Zutaten für den Teig:

5 Esslöffel Dinkelvollkornmehl

etwas Milch

1 Ei

Meersalz

Muskat

[Zutaten für die Füllung:](#)

1 kleine Zwiebel

Olivenöl

Lauch

Zucchini

Karotten

Kohlrabi  
Meersalz  
Muskat  
frisch gemahlener Pfeffer

1/8 l Sahne

200 g Austernpilze

Zutaten für die Käse-Sauce:

1/4 l Sahne

1/8 l Weißwein

50 g Gorgonzola

Meersalz  
Muskat  
frisch gemahlener Pfeffer  
gehackte Petersilie

Die Zutaten für den Teig zusammen geben und glattrühren. Vier Crêpes in einer Pfanne mit Palmfett dünn backen und auskühlen lassen.

Die Zwiebel in Würfel schneiden, in Olivenöl anschwitzen, Gemüse kleingewürfelt dazugeben, mit den Gewürzen abschmecken und die Sahne dazugeben.

Die Austernpilze mit der Hand zerkleinern und dazugeben, alles zusammen weich dünsten und abkühlen lassen.

Diese Masse auf die vier Crêpes verteilen und jeweils zu einer Tasche zusammenschlagen und auf zwei Teller geben.

Die Zutaten für die Käse-Sauce - mit Ausnahme der Petersilie - in einem Topf geben, leicht einkochen lassen und mit einem Mixstab pürieren, dann die Petersilie dazugeben.

Die Crêpes mit der Käse-Sauce übergießen und im Backofen ca. **110 Minuten bei 175° gratinieren.**

**Gemüsesuppe mit Austernpilzen** M

Zutaten für 2 Personen:

1 mehliges Kartoffel etwa 100 g  
50 g Lauch nur weiße und zarte grüne Teile

70 g Spinat, ohne Stiele  
3/4 l Gemüsebrühwürfel  
2 Liebstockblätter  
125 g Austernpilze  
1 El Butter.,  
50 g Milch  
50 g Sahne  
einige Tropfen Zitronensaft  
weißer Pfeffer frisch gemahlen  
Muskatnuss frisch gerieben  
1/2 El frisch gehackte Petersilie

1. Die Kartoffel unter fließendem Wasser sauber bürsten, eventuell schälen. Den Lauch waschen und putzen. Den Spinat waschen und abtropfen lassen. 300 ml Wasser mit dem Brühwürfel aufkochen. Die Kartoffel und den Lauch im Blitzhacker zerkleinern und in die Brühe geben. 8-10 Minuten zugedeckt bei mittlerer Hitze garen.

2. Inzwischen den Spinat und die Liebstockblätter fein hacken und in die Suppe rühren. Noch etwa 2 Minuten kochen lassen. Das Gemüse mit dem Pürierstab im Topf fein pürieren. Die Kochplatte ausschalten.

3. Die Austernpilze vom Strunk abtrennen, wenn nötig, mit Küchenkrepp säubern, aber nicht waschen. Die Pilze in Streifen schneiden. Die Butter in einer Pfanne zerlassen und die Pilze bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Umwenden darin braten, bis die Flüssigkeit fast verdampft ist.

4 Die Milch und die Sahne in die Suppe rühren. Die Pilze dazugeben. Mit Zitronensaft, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Suppe auf vorgewärmte Teller verteilen und mit der Petersilie bestreuen.

Pro Portion etwa:

870 kJ/210 kcal 6 g Eiweiß - 14 g Fett 11 g Kohlenhydrate

Zubereitungszeit: etwa 35 Minuten

Aus dem Buch: Einfach gut kochen im September

[Grüne Knöpfe mit Pilzsahne](#) M

Grüne Knöpfe

100 g TK-Spinat gehackt  
4 Eier  
; Salz, Pfeffer, Muskat  
400 g Mehl

### PILZSAHNE

10 g Getrocknete Morcheln  
400 g Rosa Champignons  
400 g Austernpilze  
1 Groß Zwiebel  
2 Knoblauchzehen  
2 EI Pflanzencreme  
200 g Schlagsahne  
2 EI Sherry  
1 TI Körnige Pilzbrühe ersatzweise Gemüsebrühe  
1 EI Butter / Margarine; zum Erwärmen der Knöpfe

### Für die Knöpfe:

Spinat auftauen lassen. Mit den Eiern einem gestrichenen Teelöffel Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss verrühren. Zusammen mit Mehl und 150-175 ml Wasser in eine Schüssel geben und mit den Knethaken des Handrührers zu einem glatten Knöpfleteig verarbeiten; der Teig muss relativ flüssig sein. In einem großen Topf reichlich Salzwasser aufkochen. Knöpfleteig Portionsweise auf einen Spätzleeinsatz oder einen Durchschlag aus Edelstahl oder Plastik geben und den Teig mit einem Teigschaber in das kochende Wasser drücken. Die Knöpfe ein bis zwei Minuten kochen lassen, dann mit einer Schaumkelle herausnehmen, kurz in kaltem Wasser abschrecken und auf einem Sieb abtropfen lassen. Fortfahren, bis alle Knöpfe gekocht sind.

In der Zwischenzeit

### für die Pilzsahne:

Die Morcheln mit 150 ml kochendem Wasser übergießen und einweichen lassen. Die frischen Pilze putzen und säubern. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein hacken. Pflanzencreme in einer Pfanne erhitzen und die Pilze Portionsweise kräftig anbraten, dabei mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss würzen. Zwiebel und Knoblauch dazugeben und kurz mitbraten. Morcheln dazugeben und das Einweichwasser durch ein feines Sieb dazugießen. Sahne, Brühe und eventuell Sherry dazugeben und aufkochen. Die Soße sämig einkochen lassen, abschmecken. Die Knöpfe in der heißen Butter / Margarine Portionsweise erhitzen. Mit den heißen Pilzen servieren.

**Nährwerte:** pro Portion ca. 685 Kalorien, 31 g Fett

## Kartoffel Gratin mit Austernpilzen 2 Ei M

Für 4 Personen

Zubereitung: ca. 30 Minuten + Backzeit ca. 30 Minuten

1 kg Kartoffeln

Salz

750 g Austernpilze

1 Ei Butter

Pfeffer

250 ml Sahne

2 Eier

50 g

geriebener Parmesan

1 Knoblauchzehe, gepresst

1 TL Thymian

Salz, Pfeffer

1 Bund Schnittlauch

1 Kartoffeln schälen, in Scheiben schneiden und in Salzwasser 10 Minuten kochen. Wasser abgießen.

2 Austernpilze in große Stücke schneiden und in Butter anbraten. Salzen und pfeffern.

3 Sahne mit Eiern, Parmesan, Knoblauch, Salz, Pfeffer und Thymian verquirlen. Schnittlauch in Röllchen schneiden und unterrühren.

4 Die Hälfte der Kartoffeln in eine gefettete Auflaufform verteilen. Pilze darauf legen. Mit den restlichen Kartoffeln bedecken. Eiersahne darüber gießen und **30 Minuten bei 200 °C goldgelb backen**.

## Kartoffeln mit Austernpilzen M

Zutaten für 4 Portionen

600 g Kartoffeln

200 g Austernpilze

1 große Zwiebeln oder

1 Bund Frühlingszwiebeln

1 Paprikaschoten, rote

1 Paprikaschoten, gelbe

2 Ei Öl

Salz und Pfeffer  
Majoran  
Muskat

### Für die Sauce:

1 Bund Kerbel

250 g Quark Magerquark

125 g Sauerrahm

Salz und Pfeffer

### Zubereitung

Die Kartoffeln in der Schale gar kochen. Dann schälen und abkühlen lassen. Inzwischen die Pilze und die Zwiebeln putzen und in Streifen schneiden. Die Paprikaschoten putzen und in Würfel schneiden. Die abgekühlten Kartoffeln in Scheiben schneiden. In einer beschichteten Pfanne das Öl erhitzen. Die Kartoffelscheiben darin anbraten. Mit Salz, Pfeffer, Majoran und Muskat würzen. In der Zwischenzeit den Kerbel putzen und klein hacken. Aus dem Quark, dem Sauerrahm und dem Kerbel eine cremige Soße zubereiten, evtl. etwas Milch zufügen, falls die Soße zu fest ist, mit Salz und Pfeffer würzen. Pilze, Zwiebeln und Paprikawürfel zu den Kartoffeln geben und diese mitbraten. Das Ganze mit Pfeffer und Salz abschmecken und mit der kalten Quarksoße servieren.

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten  
20.05.03 erdbeerolga

### Panierte Austernpilze Ei

Für ca. 6 Kinder

400 g Austernpilze  
Dinkelmehl,  
Eier,  
Vollkornsemmelbrösel zum Panieren  
Olivenöl  
Kräutersalz

Einzelne, möglichst große Austernpilze säubern und leicht befeuchten, dann haftet das Mehl besser. In Mehl, verquirltem Ei gewürzt mit Kräutersalz und Pfeffer und Semmelbrösel wälzen und sofort in heißem Öl ausbacken. Dazu Vollkornreis oder Vollkornbaguette und evtl. Salat servieren.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten



## Pilz Nudel Pfanne

8 Personen  
400 g Bandnudeln  
300 g frische Champignons  
300 g Austernpilze  
50 g Zwiebeln  
40 g Butter  
1 Knoblauchzehe  
50 g Olivenöl  
Gewürze:  
Zitronensaft  
Petersilie  
Salz  
Pfeffer aus der Mühle

Putzen Sie die Pilze Austernpilze: Stiele entfernen, schneiden Sie sie in Scheiben, und beträufeln Sie alles anschließend mit Zitronensaft. Die Zwiebeln und der Knoblauch werden geschält und gehackt. Ebenso wird die Hälfte der Petersilie gehackt. Stellen Sie Salzwasser auf, und garen Sie die Nudeln nach Packungsvorschrift. Erhitzen Sie nun zur gleichen Zeit Öl und Butter in einer Pfanne, und geben Sie alle dazu. Das Ganze 10 Minuten braten und abschmecken. Danach mischen Sie die Pilze mit den frisch gekochten Nudeln und garnieren sie mit dem Rest der Petersilie.

Pro Person ca. kcal 286 / 1197 kJ

36 g KH - 4 g Ballastst. - 3 BE ca. - 12 g Fett - 4 g GFS - 6 g EUFS - 2 g MUFS - 59 mg Cholest. - 8 g Eiweiß

## Pilz Quiche 3 Ei M

Zutaten für 4 Portionen  
300 g Blätterteig  
250 g Austernpilze  
500 g Champignons  
2 Stange/n Lauch, mittelgroß  
2 Zehe/n Knoblauch  
1 Prise Cayennepfeffer  
1 TI Rosmarin

250 g saure Sahne

3 Eier

1 Prise Muskat

Salz und Pfeffer  
2 Ei Butter  
Fett und Mehl für die Form

## Zubereitung

Aufgetauten Blätterteig ausrollen und in die gefettete, bemehlte Form geben. 3-cm-hohen Rand formen. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen Umluft 180 Grad, Vorheizen entfällt ggf..

Lauch putzen und in schmale Streifen schneiden. Die Butter in einer breiten Pfanne erhitzen und die Lauchstreifen darin bei milder Hitze 10 Minuten dünsten.

Inzwischen die Champignons und die Austernpilze putzen. Die Champignons in Scheiben, die Austernpilze in schmale Streifen schneiden. Die Pilze in die Pfanne zum Lauch geben. Den Knoblauch schälen und darüber pressen.

Die Pilze dünsten, bis die Flüssigkeit fast verdampft ist. Mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer und Rosmarin kräftig würzen. Die Pfanne vom Herd nehmen und die Pilze etwas abkühlen lassen.

Die Pilzmischung auf dem Teig verteilen. Die Sahne mit den Eiern verquirlen, mit Salz, Pfeffer und Muskat kräftig würzen und über die Pilze geben. [Im Backofen in ca. 40 Minuten goldbraun backen.](#)  
Dazu schmeckt Blattsalat.

Variation: Man kann an Pilzen auch nur Champignons oder Egerlinge nehmen und ca. 250 g angebratenes Hackfleisch zu der Lauch-Pilz-Mischung geben.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten  
08.04.05 BettiWinki

## Pilzauflauf M

Magic Mushrooms

Zutaten für 2 Portionen  
20 g Morcheln, getrocknete  
250 g Austernpilze  
500 g Champignons  
2 Zwiebeln  
2 Möhren  
1 Bund Schnittlauch und Petersilie  
40 g Butter  
1 Zitronen, unbehandelt

## 200 g Käse mittelalter Gouda, geraspelt

Salz und Pfeffer  
½ Glas Mineralwasser  
½ Becher Sahne  
1 TI Zucker

### Zubereitung

Die Pilze mit einer Bürste säubern wichtig: nicht waschen, da die Pilze sich sonst mit Wasser voll saugen und vierteln. Die Möhren und Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden. Nun die Butter in einer Pfanne zerlassen und die Zwiebel- und Möhrenwürfel darin anbraten. Einen TI Zucker und ein halbes Glas Sprudelwasser hinzufügen Tipp: das treibt das Aroma zurück ins Gargut. Die Pilze in die Pfanne geben, dazu etwas Abrieb von der Zitrone, 1/2 Becher Sahne mit Salz und Pfeffer würzen und köcheln lassen.

Gehackte Petersilie und Schnittlauch unterrühren und alles in eine Auflaufform geben. Käse oben drüber streuen und das Gericht bei **180° Grad im Backofen gratinieren**. Nach 3-5 Minuten ist der Auflauf fertig. Natürlich kann man auch andere Pilze verwenden oder noch Gemüse hinzufügen

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten  
10.02.04 lioness1981

## Pilzgulasch M

Zutaten für 2 Portionen  
½ Bund Radieschen  
250 g Austernpilze  
300 g Champignons, braune  
2 EI Öl  
Salz, frisch gemahlener Pfeffer  
**100 ml Wein, weiß**, oder Brühe mit etwas Zitronensaft  
200 ml Fond Pilzfond oder Brühe

200 g saure Sahne oder Joghurt  
1 TI Speisestärke

### Zubereitung

Radieschen putzen, abspülen und in feine Stifte schneiden. Beiseite stellen. Pilze putzen. Austernpilze in Stücke schneiden. Champignons - je nach Größe - halbieren oder vierteln.

Die Pilze portionsweise in heißem Öl scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Weißwein oder Brühe und Pilzfond oder Brühe dazugießen, unter Rühren einmal aufkochen und 5 Minuten bei großer Hitze kochen lassen.

Saure Sahne oder Joghurt und Speisestärke verrühren und unterrühren.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit den Radieschenstiften bestreuen.

Dazu schmecken Semmelknödel.

**Brennwert p. P.: 285**

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

09.07.04 Nell1

## Polentakuchen mit Gemüse M

Für 6 Personen

Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde

### Polenta:

2 l Wasser

2-3 Tl körnige Gemüsebrühe

500 g Polenta

Fett für das Blech

### Belag:

100 g Austernpilze

2 mittelgroße Zwiebeln

3 mittelgroße Zucchini

2 rote Paprikaschoten

2 El Öl

Salz und Pfeffer

1 Tl getrockneter Oregano

4 große Fleischtomaten

8 eingelegte Peperoni Glas

200 g Emmentaler, in dünnen Scheiben

### Polenta:

Wasser zum Kochen bringen. Gemüsebrühe und Polenta zugeben. Einmal aufkochen und zugedeckt bei schwacher Hitze etwa 5 Minuten garen, bis das Wasser aufgesogen ist. Falls der Brei zu fest zum Streichen ist, noch etwas Wasser untermischen.

Polenta gleichmäßig auf einem Backblech verstreichen.

Backofen auf 200 °C Umluft 180 °C vorheizen.

### Belag:

Austernpilze von den harten Stielen befreien und in Streifen schneiden. Zwiebeln fein zerkleinern. Zucchini und Paprikaschoten in kleine Stücke schneiden.

Pilze, Zwiebeln, Zucchini und Paprika im heißen Öl bei mittlerer Hitze leicht anbraten.

Mit Salz, Pfeffer und Oregano würzen und etwas abkühlen lassen.

Inzwischen Tomaten abziehen und in Scheiben schneiden. Peperoni abtropfen lassen.

Polenta mit gebratener Gemüsemischung, Tomaten und Peperoni belegen. Nach Wunsch noch einmal leicht salzen und pfeffern. Käsescheiben auf dem Gemüse verteilen.

Polentakuchen im heißen Backofen mittlere Schiene **etwa 15 Minuten backen**, bis der Käse leicht gebräunt ist.

### Tagliatelle mit Austernpilzen und Gemüse

250 g Tagliatelle; Vollkorn  
300 g Austernpilze  
100 g Getrocknete Lotuswurzeln  
50 g Okra  
100 g Moringa Gemüse; Drumsticks  
5 Tomaten  
1 Zwiebel  
3 El Öl  
Salz  
Pfeffer  
Salz

Othmar: Als ich im Asien-Shop die lecker aussehenden Lotuswurzeln und Drumsticks entdeckte, brauchte ich eine Weile herauszufinden, was damit zu machen ist. Folgendes ist dabei herausgekommen.

Lotuswurzel eine Stunde in heißem Wasser einweichen. Danach quer in

dünne Scheiben schneiden und die Scheiben je nach Größe vierteln.

Drumsticks längs aufschneiden und mit einem Teelöffel das Innere ausschaben.

Nudeln kochen, abseihen und in einem Topf mit Margarine warm halten.

Austernpilze putzen und mundgerecht zerkleinern unter Berücksichtigung der Tatsache, dass sie fast um die Hälfte schrumpfen werden. Zwiebeln hacken, Okra in ca. 1 cm lange Stücke schneiden. Tomaten Achteln. Das Öl in der Pfanne erhitzen, zunächst die Zwiebel, dann die Austernpilze dazu anbraten. Wenn sie bräunen, den Rest dazugeben. Mit den Tagliatelle servieren.

## Überbackene Austernpilze 2 Ei M

Rezept für 4 Personen

350 g Austernpilze,  
30 g Butter,  
Salz,  
schwarzer Pfeffer aus der Mühle,  
Saft von 1/2 Zitrone

### Für die Sauce:

2 Eier,

2 El Crème fraîche,

50 g geriebener Parmesan-Käse,

Salz,

Muskatnuss,

1 Zweig Estragon,

Butter für die Form

### Zubereitung:

Die Austernpilze in kleine Stücke schneiden.

Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Pilzstücke darin rundherum anbraten. Mit Salz, Pfeffer würzen und mit Zitronensaft beträufeln. 10 Minuten weiterbraten bis die ausgetretene Flüssigkeit völlig verkocht ist.

### Sauce:

Eier, Crème fraîche und Parmesan miteinander verrühren. Die Sauce mit Salz und Muskat würzen. Estragon waschen, die Blättchen abzupfen und fein hacken. In die Sauce geben.

Eine große Form oder entsprechend viele Portionsförmchen mit Butter bestreichen und die Pilzmasse hineingeben. Die Sauce darübergießen. In den auf 200 Grad vorgeheizten Backofen stellen und ca. 10 bis 20 Minuten überbacken.

### Ungarisches Pilzgulasch

Rezept für 4 Personen

500 g Austern- und Shiitake-Pilze,  
3 Zwiebeln,  
3 El Sonnenblumenöl,  
1 El edelsüßes Paprikapulver,  
1 El Vollkornmehl,  
1/2 l Fleisch- oder Gemüsebrühe,  
1/2 Tl Kümmel,

1/4 l Sauerrahm,  
Salz,  
Honig nach Geschmack

### Zubereitung:

Pilze in Stücke schneiden. Die Zwiebeln fein hacken. Das Öl in einer Pfanne erhitzen, die Zwiebeln darin glasig werden lassen. Die Pilzstücke zufügen und so lange braten, bis alle Flüssigkeit eingekocht ist. Paprikapulver und Mehl darüber stäuben und unterrühren. Die Brühe angießen, Kümmel zufügen und die Sauce 15 Minuten kochen lassen. Den Sauerrahm langsam unterrühren und das Gulasch mit Salz und eventuell etwas Honig abschmecken.

### Zitronengrassuppe

mit Austernpilzen  
6 Stangen Zitronengras  
1 l Gemüsefond  
1 El Gewürzbrühe  
etwas Sojasauce

1 Tl Chilisaucе  
Saft von 1 Zitrone  
Salz  
200 g Austernpilze  
100 g Zuckerschoten  
20 g Öl  
1/2 Stange Lauch  
1 Knoblauchzehe

Alle harten Halme vom Zitronengras abzupfen und weichen Kern in feine Streifen schneiden und mit den Austernpilzen und Lauchstreifen anschmoren. Den Gemüsefond durchsieben und über die Austernpilze gießen. Alle Gewürze und die Zuckerschoten dazugeben und einmal aufköcheln lassen.

### Zucchini Austernpilz Gratin 4 Ei M

Zutaten für 4 Portionen

1 kg Austernpilze  
4 El Butterschmalz  
2 Zehe/n Knoblauch  
750 g Zucchini  
Fett, für die Form  
Salz  
Pfeffer, frisch gemahlen  
Muskat, frisch gerieben

200 g Sahne

200 ml Milch

4 Eier

100 g Käse Emmentaler, frisch gerieben

### Zubereitung

Die Austernpilze putzen, im heißen Butterschmalz portionsweise auf jeder Seite 1-2 Minuten anbraten, herausnehmen und in eine Schüssel geben. Die Knoblauchzehen durch die Knoblauchpresse dazudrücken. Die Zucchini waschen und von den Blüten- und Stängelansätzen befreien. Die Zucchini mit dem Gurkenhobel in Längsscheiben schneiden. Die Zucchini in kochenden Salzwasser etwa 1/2 Minuten garen, herausnehmen und gut abtropfen lassen. Den Backofen auf 200° vorheizen.



Eine feuerfeste Form ausfetten. Die Austernpilze und die Zucchinischeiben dachziegelartig in die Form legen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

In einem Rührbecher die Sahne mit der Milch, den Eiern und dem Emmentaler verrühren und über das Gemüse gießen. Im Backofen Mitte in etwa 35 Minuten überbacken, bis die Oberfläche leicht gebräunt ist.

**Brennwert p. P.: 670**

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

09.12.04 Whooly

## Champignons

### Braune

#### Eier im Töpfchen mit Champignons 4 Ei M

Zutaten für 4 Portionen

200 g Champignons, kleine, braune

20 g Butter

Salz und Pfeffer, weißer

#### 6 Ei Schlagsahne

½ Bund Schnittlauch

#### 4 Eier

### Zubereitung

Champignons putzen, abreiben und vierteln. Butter in einer Pfanne erhitzen. Pilze darin anbraten und mit Salz + Pfeffer würzen. Mit Sahne ablöschen und 4 Minuten cremig einkochen lassen.

Den Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in Röllchen schneiden. In die Champignons rühren.

4 Förmchen á 150ml mit Butter ausstreichen. Pilze darin verteilen. Jeweils ein rohes Ei aufschlagen und auf die Pilze gleiten lassen.

Förmchen in eine weiten Topf stellen und heißes Wasser bis zur halben Höhe der Förmchen in den Topf gießen. Zugedeckt 6-8 Minuten auf dem Herd bei schwacher Hitze garen. Mit Toastbrot servieren.

**Brennwert p. P.: 171**

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

29.08.03 Franzilo

### Gemüseauflauf Toshkent I M

Eifrei

1 kg Pellkartoffeln

0,5 TI Kümmel

#### Milch

Gesalzene Butter

Salz

Muskatnuss frisch reiben, wer will

500 g Möhren

1 Ei Butter +

100 ml Wasser

500 g braune Champignons

Mittel alten Gauda geraspelt, Menge nach Bedarf

Paprikagranulat

Rapsöl

4 feuerfeste Schüsseln a 0,75 l

Kartoffeln in Schale mit Kümmel kochen, abschrecken mit kaltem Wasser, pellen + mit Butter, Salz + Milch quetschen. Möhren putzen + in dünne Scheiben schneiden, lassen. Butter mit Wasser heiß werden lassen, Möhren rein, bissfest dünsten. Champignons Stiele entfernen, putzen, in dickere Scheiben schneiden lassen, + kurz mit dünsten lassen + vermischen, Feuerfeste Schüsseln mit Rapsöl austreichen, Quetschkartoffeln verteilen, darauf die Möhren/ Champignons + mit geraspelt Käse abdecken, Menge nach Geschmack. Darauf noch Paprikagranulat, Vorsicht, ist scharf. Im kalten Backofen bei ca 160°C Umluft, wenn alle Zutaten noch heiß, reichen 20- 30 min.

Donnerstag, 26. Januar 2006, eigenes Rezept, Hans60

### Omelette mit Pilzfüllung 4 Ei M

Zutaten für 8 Portionen

200 g Mehl

1 TI Salz

4 Eier

2 dl Milch

2 dl Wasser

wenig Öl

### Für die Füllung

20 g Butter  
800 g Pilze braune Champignons  
2 TL Zitronensaft  
½ Frühlingszwiebeln  
Petersilie  
½ TL Salz  
wenig Pfeffer aus der Mühle

### 1 dl Rahm

n. B. Thymian  
n. B. Oregano

### Zubereitung

Das Mehl in eine Schüssel geben, Mulde formen. Salz beifügen. Die Eier, die Milch und das Wasser in einem Messbecher gut mischen und das Mehl von der Mitte aus anrühren. Zugedeckt ca. 30 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

Das Öl in einer Bratpfanne erhitzen. Den Teig mit einer Schöpfkelle hineingeben und gleichmäßig verlaufen lassen. Pfanne schwenken. Omelettes beidseitig goldbraun backen und zugedeckt warm stellen. Tipp: Den Backofen auf 50° und Ober- und Unterhitze einstellen.

Butter in eine Pfanne geben. Die Pilze waschen, Stiele anschneiden, je nach Größe in Scheiben oder Viertel schneiden, beifügen. Mit dem Zitronensaft beträufeln. Die Zwiebel und die Kräuter schneiden, zugeben. Würzen, zudecken und auf großer Stufe erwärmen bis es zischt. Sofort auf kleine Stufe zurückschalten, dämpfen. Die Dämpfzeit für Champignons beträgt 5-10 Minuten. Evt. mit Rahm verfeinern.

Beim Servieren die Füllung in die Omelettes geben und einrollen.

Variante: Man kann die gerollten Omelettes in eine feuerfeste Gratinform geben und mit Sauce Napolitana oder Käsesauce überziehen und gratinieren.

Die Dämpfzeit für andere Pilze beträgt für Eierschwämme 10-15 Minuten, für Morcheln 10-15 Minuten und für Steinpilze 5-10 Minuten.

Zubereitungszeit ca. 15 Minuten

06.07.05 güggeli43

### Pasta Funghi Speciale M

Zutaten für 4 Portionen  
300 g Rigatoni

500 g Champignons, braune

200 ml Sahne

2 El Pesto Genovese

1 Zehe/n Knoblauch, frisch.

4 El Olivenöl

1 El Parmesan, gerieben.

Salz und Pfeffer

### Zubereitung

Die Pasta "al dente" kochen und abschütten. Während der Kochzeit die Pilze reinigen und in Scheiben schneiden. Das Olivenöl in einer ausreichend großen Pfanne erhitzen. Die Pilze hineingeben, leicht angehen lassen und sofort das Pesto und den Knoblauch hinzugeben. Hitze etwas reduzieren, Deckel drauf und kurz schmoren lassen. Die Rigatoni unterziehen und Sahne aufgießen. Parmesan zugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Salz vorsichtig sein, da der Parmesan auch salzig ist! Bei geöffneter Pfanne die Sahne leicht reduzieren. Aus der Pfanne servieren.

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten

21.12.04 Thomas-Bruno

### Pilzgoulasch à la Anita M

Zutaten für 2 Portionen

250 g Champignons, braune, frisch

2 El Mehl

2 El Öl oder Butter

1 Tl Thymian, getrocknet

1 El Senf, mittelscharf

1 Würfel Gemüsebrühe

200 ml Wasser

1 m.-große Zwiebeln

200 ml süße Sahne oder Milch

evtl. Wein, weiß, trocken

### Zubereitung

Zwiebel schälen und fein hacken. Champignons sind dann frisch, wenn sie herrlich duften und nicht stinken und wenn sie keine schwarzen Flecke haben; ein feiner Flaum zwischen den Pilzen in der Packung bedeutet, so-

weit ich weiß, keine Qualitätsminderung. Die Pilze sollten sich auf gar keinen Fall beim Schneiden irgendwie eindrücken, sondern leicht auseinanderbrechen lassen. Champignons nur mit einem Küchenpapier abreiben, nicht waschen damit sie kein Wasser ziehen, dann die Stiele abschneiden. Kleine Champignons maximal halbieren. Größeren Champignons den Stiel herausbrechen mitverwerten in große Würfel schneiden 1cm mal 1cm oder so.

Dann die Pilze mit Öl und Zwiebeln in einer offenen Pfanne bräunen bis die Zwiebeln golden sind und die Pilze ihr Aroma entfaltet haben. Dann das Öl oder Butter für die Mehlschwitze zugeben, erhitzen, vom Feuer nehmen und Mehl unterrühren. Auf kleiner Flamme anschwitzen lassen. Pfanne vom Feuer nehmen und mit kaltem Wasser und einem Schneebesen die Sauce glatt rühren. Danach die Sauce auf dem Feuer wieder aufkochen. Thymian, Brühwürfel, Senf zugeben und die Sauce bedeckt bei kleiner Hitze durchziehen lassen, evtl. einen kleinen Schuss trockenen Weißwein dass er trocken ist, ist sehr wichtig, andernfalls lieber weglassenzugeben. Der Pilzgeschmack geht in die Sauce über und harmonisiert sehr gut mit dem Thymian und der herben Würze des Senf er darf nicht vorschmecken. Die Sauce mit Sahne, frischem Thymian sof. vorh., sonst getrocknet, Salz und weißem Pfeffer abschmecken. Mit Nudeln oder Reis servieren. Körnerfreaks können die Sauce, um sie nahrhafter zu machen, mit gekochtem Grünkern oder -schrot versetzen das ist allerdings bei Körnerfeinden nicht so beliebt.

Wichtig: Frische braune Champignons sind sehr aromatisch. Sollte man versuchen, sie durch Dosenpilze oder weiße Champignons zu ersetzen, wird man nachher enttäuscht sein. Beim Kauf von Pilzen sollte man übrigens westeuropäische Frankreich, Holland, Deutschland osteuropäischen Polen, etc. vorziehen, denn diese sind sicher nicht strahlenbelastet Tschernobyl und die Belastung von Pilzen durch die Einlagerung von Mineralien mit langer Halbwertszeit.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

06.11.02 anita\_narf

## Pilzpfanne

Zutaten für 3 Portionen

250 g Champignons, braune

150 g Austernpilze

1 große Zwiebeln

3 El Butter

1 Pfefferschote, rote oder

1 Paprikaschoten, rot und Chilipfeffer

2 El Sherry, trocken

5 El Sojasauce

1 Stück Ingwer, klein, frisch

1 Bund Petersilie

## Zubereitung

Die Pilze putzen und blättrig schneiden. Die Zwiebel fein würfeln und zusammen mit den Pilzen in der Butter andünsten. Die Pfefferschote oder, wenn nicht vorhanden, eine rote Paprikaschote sehr klein schneiden, dabei die Kerne entfernen. Zusammen mit der Sojasauce, dem Sherry und dem sehr fein geschnittenen Ingwer zu den Pilzen geben. Das Ganze noch ca. 5 min. garen, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Mit Petersilie bestreut servieren.

Dazu passt körniger Reis oder einfach ein Stück Weißbrot.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

08.11.02 Sivi

## Tofu Stroganoff M

Zutaten für 4 Portionen

400 g Tofu

Salz und Pfeffer

1 Zwiebeln

2 Zehe/n Knoblauch

2 El Öl

250 g Champignons, braun

2 Paprikaschoten, rot

Paprikapulver

200 ml Wein, rot, trocken, trocken

2 TI Gemüsebrühe

2 Gewürzgurken

100 g saure Sahne

1 TI Zucker, braun

## Zubereitung

Tofu abtropfen lassen, in grobe Streifen schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Öl erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin glasig dünsten.

Pilze und Paprikaschoten putzen. Pilze vierteln, Paprika entkernen und in Streifen schneiden. Beides zu den Zwiebeln geben, mit Paprikapulver bestäuben. Rotwein zugießen und das Gemüsebrühepulver zufügen. 15 Minuten sanft kochen lassen.

Gurken in Streifen schneiden und mit dem Tofu zum Gemüse geben. Mit Sahne und Zucker verfeinern, mit Salz und Pfeffer würzen. Dazu passen in Petersilienbutter geschwenkte Spätzle.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten  
13.03.04 sam33

## Weißer

### Champignon Töpfchen M

Zutaten für 3 Portionen  
750 g Champignons, mittelgroße  
2 Zwiebeln, mittelgroße  
2 El Öl  
Salz, weißer Pfeffer  
125 ml Wein, weiß, trocken  
1 Tl Gemüsebrühe

75 g Käse Gouda, gerieben

200 g Schmand oder stichfeste saure Sahne

1 Stiele Petersilie

### Zubereitung

Backofen vorheizen: E-Herd: 200°C/ Umluft: 175°C/ Gas: Stufe 3. Pilze putzen und kurz waschen. Dann gut abtropfen lassen und evtl. halbieren. Zwiebeln schälen, fein würfeln. Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Zwiebeln darin andünsten. Die Pilze zufügen und unter Wenden bei starker Hitze ca. 5 Minuten kräftig braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Wein und 1/8 l Wasser ablöschen, aufkochen. Brühe einrühren und alles ca. 5 Minuten köcheln. Käse und Schmand verrühren. Hälfte Käse-Creme unter die Pilze rühren.

Pilze in eine Ofenfeste Form füllen. Übrige Creme darauf verteilen. Im heißen Backofen ca. 10 Minuten backen. Petersilie hacken, darüber streuen. Dazu: Baguette

Brennwert p. P.: 400

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten  
09.03.02 TanTom

## Champignons in Tomaten Sahne M

Zutaten für 4 Portionen

1 kg Champignons, klein

1 Zwiebeln

3 Zehe/n Knoblauch

2 El Öl

Salz

Cayennepfeffer

2 El Mehl

850 ml Tomaten, geschälte, aus der Dose

¼ Liter Gemüsebrühe

200 g Schlagsahne

1 Prise Zucker

1 Bund Basilikum

### Zubereitung

Pilze putzen, waschen, trocken tupfen. Zwiebel und Knoblauch schälen, hacken. Öl in einer große Pfanne erhitzen. Pilze darin evtl. portionsweise goldbraun braten. Zwiebel und Knoblauch kurz mitbraten, würzen. Pilze mit Mehl bestäuben, anschwitzen. Mit Tomaten und Brühe ablöschen. Aufkochen und unter Rühren ca. 15 Minuten köcheln. Sahne einrühren, erhitzen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Basilikum waschen, in Streifen schneiden, darüber streuen.

Dazu: Baguette, Reis oder Nudeln

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

19.09.02 Micke

Kommentar von Wanda 25.06.2004 19:22

durch die Tomaten bekommen die Champignons einen südlich, leichten Touch!

Ich habe weniger Sahne genommen und dafür noch etwas Weißwein!

Zum Abschmecken nahm ich auch noch Worcestersauce

Alles in allem werde ich diese Champignons bestimmt bald wieder machen  
- Danke für das Rezept

Grüßle, Wanda



## Griechische Champignons

500 g Champignons,  
1 Zwiebel,  
125 ml Wasser,  
1 Lorbeerblatt,  
ger. Thymian,  
125 ml Weißwein,  
1 El Tomatenmark,  
1 El geh. Petersilie,  
1 Knoblauchzehe,

Champignons putzen, waschen, in Scheiben schneiden, abziehen, würfeln, mit Wasser, Olivenöl, Lorbeerblatt, Thymian zum Kochen bringen. Zwiebeln dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen, in 8-10 Minuten gar dünsten lassen. Weißwein und Tomatenmark hinzufügen, mit Salz, Pfeffer abschmecken, etwas abkühlen lassen, die Champignons mit Petersilie und Knoblauch bestreuen.

## Grüner Bratreis mit Pilzen

Zutaten für 4 Portionen  
300 g Reis Langkornreis  
Salz  
Pfeffer, weiß  
500 g Brokkoli  
1 Bund Lauchzwiebeln  
250 g Champignons  
20 g Sesam  
2 g Öl  
4 El Worcestersauce

## Zubereitung

Reis in 600 ml kochendes Salzwasser geben. Zugedeckt bei milder Hitze ca. 20 Minuten ausquellen lassen. Abkühlen lassen. Gemüse und Pilze putzen, waschen. Brokkoli in kleine Röschen, Porree in Ringe und Pilze in Scheiben schneiden. Brokkoli in wenig kochendem Salzwasser zugedeckt ca. 5 Minuten dünsten. Sesam in einer großen beschichteten Pfanne ohne Fett rösten, herausnehmen. Pfanne mit Öl ausstreichen und erhitzen. Pilze darin goldbraun braten. Porree kurz mitdünsten, würzen. Reis zugeben und alles unter Wenden ca. 5 Minuten kräftig braten. 2-3 El vom Brokkoliwasser und Worcestersauce unter den Reis rühren, abschmecken. Brokkoli abtropfen lassen und mit Sesam unterheben.

Brennwert p. P.: 340

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

29.11.04 Seehuhn

### Pilz Körbchen mit Kräutercreme M

250 g kl +g Champignons,

1-2 El Öl,

Salz,

weißer Pfeffer,

2-3 Stiele Petersilie,

125 g Schmand,

evtl. 2-3 Tl Milch,

evtl. etwas Cayennepfeffer,

1 mittelgroße Fleischtomate,

Salatblätter zum Garnieren,

Champignons evtl. kurz waschen. Die Stiele entfernen. Pilzköpfe im heißen Öl rundherum 2-3 Min kräftig braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Abkühlen lassen. Petersilie waschen, hacken. Mit Schmand und Milch verrühren. Mit Salz und evtl. Cayennepfeffer abschmecken. Tomate waschen, entkernen und fein würfeln. Ca. 2/3 unter die Kräutercreme rühren. Salat waschen und trocken schütteln. 12 größere Champignons mit der Kräutercreme füllen. Übrige kleinere Pilze als Deckel darauf setzen. Dann mit dem Salat anrichten und mit restlichen Tomatenwürfeln bestreuen

### Pilzauflauf M

Zutaten für 4 Portionen

20 g Morcheln, getrocknete

250 g Austernpilze

500 g Champignons

2 Zwiebeln

2 Möhren

1 Bund Schnittlauch und Petersilie

40 g Butter

1 Zitronen, unbehandelt

200 g Käse mittelalter Gouda, geraspelt

Salz und Pfeffer

½ Glas Mineralwasser

½ Becher Sahne

1 TL Zucker

## Zubereitung

Die Pilze mit einer Bürste säubern wichtig nicht waschen, da die Pilze sich sonst mit Wasser voll saugen und vierteln. Die Möhren und Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden. Nun die Butter in einer Pfanne zerlassen und die Zwiebel- und Möhrenwürfel darin anbraten. Einen TL Zucker und ein halbes Glas Sprudelwasser hinzufügen Tipp das treibt das Aroma zurück ins Gargut. Die Pilze in die Pfanne geben, dazu etwas Abrieb von der Zitrone, 1/2 Becher Sahne mit Salz und Pfeffer würzen und köcheln lassen. Gehackte Petersilie und Schnittlauch unterrühren und alles in eine Auflaufform geben. Käse oben drüber streuen und das Gericht bei 180° Grad im Backofen gratinieren. Nach 3-5 Minuten ist der Auflauf fertig. Natürlich kann man auch andere Pilze verwenden oder noch Gemüse hinzufügen

Zubereitungszeit ca. 45 Minuten

10.02.04 lioness1981

## Vegetarische Torte 2 Ei M

200 g Weizenschrot Typ 1700

100 g Margarine,

½ TL Salz

6 Ei kaltes Wasser

1 kl. Gl. Tomatenpaprika

125 g Champignons

250 g Porree,

2 Zwiebeln

125 g Gouda,

20 g Margarine

50 g gehackte Walnüsse

Salz, Pfeffer,

Sojasauce

2 Ei,

100ml Kaffeesahne

Weizenschrot,

Margarine,

Salz und Wasser schnell zu einem Teig verkneten, kalt stellen, dann ausrollen und eine Springform auslegen, dabei einen Rand hochziehen. Tomatenpaprika abtropfen lassen, Champignons in Scheiben, Porree und Zwiebeln in Ringe schneiden. Gouda würfeln. Margarine erhitzen, Zwiebeln und Porree andünsten. Pilze und Paprika dazugeben und mitdünsten, zuletzt

Käse und Walnüsse zufügen. Das Gemüse kräftig mit Salz, Pfeffer und Sojasauce abschmecken, abkühlen lassen und auf den Teigboden streichen. Ei mit Kaffeesahne verquirlen, mit Salz und Pfeffer würzen und über die Torte gießen.

## Diverse ohne Namen

### Böhmische Kartoffelsuppe

Zutaten für 4 Portionen

600 g Kartoffeln

200 g Gemüse Wurzelgemüse, Möhren, Petersilienwurzel, Sellerie

½ Zwiebeln

80 g Margarine

2 Ei Mehl

1250 ml Wasser

1 handvoll Pilze getrocknete Wildpilze

2 Zehe/n Knoblauch, gehackt

Salz

1 TI Paprikapulver, edelsüß

2 Ei Majoran

Petersilie, gehackt zum bestreuen

Die Pilze in etwas warmem Wasser einweichen. Das Wasser dann nicht wegschütten sondern mit zum Kochwasser nehmen

Die Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Wurzelgemüse und Zwiebel putzen und in kleine Stücke hacken.

Die Margarine erhitzen und das Mehl einrühren, dabei viel!!!! rühren, da es sonst anbrennt!!

Dann das Wasser ganz langsam und unter STÄNDIGEM !!!!! Rühren dazugeben sonst bilden sich Klumpen.

Nun die Kartoffeln, das Gemüse, die Pilze und die Gewürze außer der Petersilie in den Topf und alles ca. 15 Minuten kochen lassen.

Mit der Petersilie bestreuen und servieren.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

02.06.03 maell03

### Farfalle mit Pilzen und Schnittlauch

Zutaten für 4 Portionen

500 g Nudeln Farfalle

500 g Pilze, gemischt, tiefgekühlt  
1 große Zwiebeln  
2 El Öl Olivenöl  
1 Bund Schnittlauch  
Salz und Pfeffer

### Zubereitung

Farfalle in reichlich Salzwasser kochen. In kleine Würfelchen geschnittenen Zwiebel im Olivenöl in beschichteter Pfanne anbraten, unaufgetaute Pilze dazu, solange köcheln lassen, bis das Wasser aufgesogen ist. Ab und zu umrühren. Farfalle abgießen, in die Pfanne geben, in Röllchen geschnittenen Schnittlauch darüber, mit Salz und Pfeffer würzen, fertig.

Dazu passt sehr gut grüner Salat.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten  
20.09.02 bibibloxxxberg

### Gefüllte Portobellpilze M

2 Pilze pro Person reichen als Beilage, oder 4 Pilze mit Salat als Hauptspeise

Zutaten für 4 Portionen  
8 Pilze Portobellpilze  
1 Pck. Käse, Boursinkäse oder Sahnestreichkäse, je nach Wunsch  
20 g Butter, weiche  
etwas Olivenöl

### Zubereitung

Die Portobellpilze waschen und "Hals" entfernen. Entweder mit Ölspray etwas einsprayen oder mit einem Pinsel etwas Olivenöl auf die obere glatte Fläche auftragen. Alle Pilze mit dieser Fläche nach unten in eine offene Form nebeneinander legen.

Boursinkäse mit der weichen Butter vermischen und diese Mischung nun in die Öffnung der Pilze geben. Nach Wunsch noch etwas Olivenöl darauf träufeln und im Ofen bei 180° ca. 20 Minuten überbacken.

Dieses Gericht ist sehr schnell zubereitet und kann sowohl als Hauptspeise, sowie als Vorspeise oder Beilage gereicht werden.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten  
19.01.06 Dialog

## Gemüse Wok

Zutaten für 4 Portionen

- 25 g Pilze, schwarze
- 100 g Champignons
- 1 Paprikaschoten, grüne
- 100 g Staudensellerie
- 2 Möhren
- 2 Lauchzwiebeln
- 200 g Chinakohl
- 100 g Brokkoli
- 1 Glas Maiskolben
- 1 Bambussprossen
- 1 Pck. Bohnen - Keime
- Öl
- Sojasauce
- 1 Msp. Koriander, gemahlener
- 1 Msp. Kümmel, gemahlener

## Zubereitung

Schwarze Pilze in warmem Wasser etwa 15 Min. quellen lassen und abspülen. Gemüse putzen und waschen. Paprikaschote halbieren und in Stücke schneiden, Champignons und Staudensellerie in Scheiben, Möhren in Stifte, Frühlingszwiebeln in Ringe, Chinakohl in Stücke, Brokkoli in Röschen teilen. Maiskolben, Bambussprossen und Bohnenkeime abtropfen lassen.

Öl in einem Wok oder einer Pfanne erhitzen. Nach und nach das Gemüse darin andünsten, zuerst das mit der längsten Garzeit, zum Schluss die Gemüsesorten aus dem Glas und die Pilze hinzufügen, so dass alles knackig bleibt. Gemüse mit Sojasoße, Koriander und Kümmel würzen. Nach Wunsch mit gerösteten Sesamsamen bestreuen und servieren. Dazu schmeckt Langkorn-Reis.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten  
06.08.03 Chrissy79

## Geschmorte Pilze

Zutaten für 4 Portionen

- 100 g Pilze, chinesische Pilze wie Donggu oder Xianggu
- 500 ml Wasser, sehr heiß

2 El Sojasauce  
2 El Zucker  
2 El Öl

### Zubereitung

Die Pilze gründlich waschen, in eine Schüssel geben und mit heißem Wasser übergießen. Nach 30 Min. herausnehmen, die Stiele abschneiden und die Hüte ausdrücken. Aus dem Einweichwasser und den anderen Zutaten eine Sauce rühren, bis der Zucker aufgelöst ist. In einer kleinen Kasserolle etwas Öl erhitzen und die Pilze darin braten, bis sie leicht angebräunt sind. Mit der Sauce ablöschen, aufkochen und ca. 30 Min. köcheln lassen.

Wenn die Flüssigkeit verdampft ist, könne die Pilze in kleinen Schälchen heiß oder kalt serviert werden.

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten  
08.09.01 Sonja

### Geschmorte schwarze Pilze

#### und Bambussprossen nach Peking - Art

Zutaten für 4 Portionen  
250 ml Öl Erdnussöl  
375 g Sprossen Bambussprossen, in Keile geschnitten  
1 Zehe/n Knoblauch  
2 Scheibe/n Ingwer  
1 Schalotten oder Frühlingszwiebel  
8 Pilze, getrocknete schwarze, 1 Stunde in warmem Wasser eingeweicht,  
500 ml Hühnerbrühe / Gemüsebrühe  
1 El Sojasauce, hell  
1 TI Sojasauce, dunkle  
½ TI Zucker  
½ TI Essig Gewürz- oder Weinessig  
1 El Wein chinesischer Reiswein

### Zubereitung

Das Öl in einem Wok erhitzen und die Bambussprossen braten, bis sie leicht gebräunt sind, dann herausnehmen und abtropfen lassen. Das Öl bis auf 3-4 El abgießen und den Wok wieder erhitzen. Knoblauch, Ingwer und Schalotte zugeben und braten, bis sie leicht gebräunt sind. Herausnehmen und wegwerfen.

Die Bambussprossen sowie alle restlichen Zutaten in den Wok geben und zum Kochen bringen. Zudecken, auf mittlere Hitze zurückschalten und 15 Minuten köcheln lassen.

Aufdecken, auf starke Hitze schalten und scharf kochen, bis die Flüssigkeit fast verdampft ist; dann auf eine Servierplatte geben.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

30.11.02 Judith

## Halloumi & Paprika Couscous M

Zutaten für 2 Portionen

150 g Couscous

290 g Paprika Antipasti, gemischte Glas

2 El Olivenöl

1 Zehe/n Knoblauch, gehackt

140 g Pilze, gemischte, in Scheiben

140 g Käse Halloumi, gewürfelt

15 g Kräuter Oregano, Basilikum, Petersilie, gehackt

## Zubereitung

Couscous mit 300 ml kochendem Wasser in einer geschlossenen Schüssel 5 Minuten stehen lassen. Antipasti in einen kleinen Topf geben, und 3-4 Minuten leicht erhitzen. Einen El Öl erhitzen, und den Knoblauch anbraten. Die Pilze dazu geben, und weitere 3-4 Minuten braten, bis sie goldgelb sind. Zur Seite stellen.

In der Zwischenzeit das restliche Öl erhitzen, und den Halloumi 2 Minuten anbraten. Die Antipasti und die Kräuter mit dem Couscous vermischen, und würzen. Auf Tellern verteilen, und den Halloumi mit den Pilzen auf den Couscous geben.

**Brennwert p. P.: 695**

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

31.08.05 CookieUK

## Kartoffel Pilz Pfanne

Zutaten für 4 Portionen

500 g Kartoffeln

40 g Margarine, oder Butter

4 Zwiebeln

Salz und Pfeffer



Paprikapulver  
250 g Pilze, gegart  
4 El Tomatenmark  
Petersilie

## Zubereitung

Die geschälten Kartoffeln in kleine Würfel schneiden und in dem erhitzten Fett anbraten, dabei ab und zu wenden. Die geschälten Zwiebeln in Ringe schneiden und nach 10 Min. zu den Kartoffeln geben, würzen. Braten, bis die Kartoffeln fast gar sind. Die Pilze zugeben und erwärmen. Mit gehackter Petersilie bestreuen.

**Brennwert p. P.: 250**

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

14.08.01 Sonja

## Linsen Pilz Gratin M

Zutaten für 4 Portionen

175 g Linsen, rot, halbiert

1 große Zwiebeln, geschält, fein gehackt

50 g Butter

½ Zitronen, unbehandelt, Saft und abgeriebene Schale

1 TI Hefe - Extrakt

Salz und Pfeffer, schwarz, frisch gemahlen

100 g Pilze, gewaschen, in Scheiben geschnitten

50 g Brot frische Vollweizen - Brotkrumen

50 g Cheddarkäse, gerieben

Wasser

## Zubereitung

Die Linsen mit gut 500 ml Wasser in einen mittelgroßen Topf geben, zum Kochen bringen und bei mäßiger Hitze unbedeckt etwa 20 Minuten köcheln lassen, bis sie weich sind und die ganze Flüssigkeit absorbiert ist. Den **Backofen auf 180°C vorheizen.**

Die Zwiebel in der Hälfte der Butter 10 Minuten braten, bis sie weich und leicht gebräunt ist. Dann zusammen mit Zitronenschale, -saft und Hefeextrakt zu den Linsen geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Mischung im Mixer oder in der Küchenmaschine pürieren oder gut mit einem Holzlöffel schlagen, sodass ein dickes Püree entsteht.

Die Pilze in der restlichen Butter etwa 3 Minuten anbraten, dann in eine flache, feuerfeste Form geben und die Linsenmischung darübergießen. Mit Brotkrumen und Käse bestreuen. **40-45 Minuten im Ofen überbacken**, bis das Gratin an der Oberfläche goldfarben und knusprig ist und darunter brodelt.

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten  
10.01.06 Garnet85

### Pasta mit Quitten Sauce

Zutaten für 4 Portionen  
500 g Pilze, gemischt, grob gehackt  
Butter, zum Braten  
1 Zwiebeln, fein gehackt  
1 Zehe/n Knoblauch, gepresst  
1 Quitten, klein gewürfelt  
4 dl Gemüsebrühe  
Cayennepfeffer  
Salz  
Pfeffer  
500 g Nudeln

### Zubereitung

Die Pilze portionenweise in einer Bratpfanne in der heißen Bratbutter anbraten, herausnehmen. Hitze reduzieren, evtl. wenig Bratbutter begeben. Zwiebel, Knoblauch und Quittenwürfel in der Pfanne ca. 5 Minuten andämpfen. Bouillon dazugießen, aufkochen, Hitze reduzieren und die Pilze dazugeben. Die Sauce zugedeckt ca. 25 Minuten köcheln. Würzen und zu den gekochten Teigwaren servieren.

Tipp: Statt Quitte ca. 300 g Kürbis verwenden

**Brennwert p. P.: 520**

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten  
02.03.03 Sonja

### Pilz Braten 2 Ei M

Zutaten für 4 Portionen  
1 kg Pilze, geputzt  
1 Tasse Petersilie

- 1 Zwiebeln
- 4 Brötchen

500 ml Milch

- 1 Prise Salz
- 2 Ei Butter

## 2 Eier

- 3 Ei Mehl
- 2 Tl Gewürzmischung Suppenwürze
- 1 Ei Zitronensaft
- 1 Tasse Kräuter, frisch
- Fett für die Form

## Zubereitung

750-1000 g geputzte Pilze werden gehackt und mit Petersilie, gehackter Zwiebel, Salz und 3-4 in Milch eingeweichten und wieder ausgedrückten Semmeln in Fett trocken durchgeröstet, bis sich die Masse vom Topf löst. Man vermischt sie mit 2 Eiern und 3 Ei Mehl und gibt noch etwas Suppenwürze, Zitronenschale und frische Kräuter hinzu. Diese Pilzmasse wird in eine gefettete Kastenform gefüllt und 1 Stunde in der Röhre gebraten. Man stürzt sie nach dem Erkalten und schneidet den Braten gefällig auf.

## Variation: Pilz-Bratlinge

Die gleiche Menge an Pilzen und Zutaten, wie bei dem Pilzbraten, formt man zu kleinen Küchlein, wälzt sie in Ei und Bröseln und brät sie in heißem Fett auf beiden Seiten goldbraun.

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten  
16.01.05 Schraegervogel

## Pilz Bratlinge 2 Ei

Zutaten für 4 Portionen  
4 Semmeln  
200 g Pilze, frische, gemischt  
1 kleine Zwiebeln

## 2 Eier

Salz  
40 g Semmelbrösel  
50 g Fett  
Majoran, gerebelt

## Zubereitung

Brötchen in kaltem Wasser einweichen, gut ausdrücken. Von den Pilzen Lamellen und Haut entfernen, kleinere jedoch nur abschaben, waschen. Beim Zerkleinern der Pilze besonders darauf achten, dass madige Stellen entfernt werden.

Zwiebel fein würfeln, Margarine zerlassen, Zwiebel und Pilze darin dünsten und abkühlen lassen, danach Eier, Salz, Pfeffer, Majoran hinzufügen. Falls der Teig zu weich ist, noch so viel Mehl dazu geben, dass gut flache Klöße daraus geformt werden können. Die Bratlinge in Mehl wenden und im heißen Fett von beiden Seiten je 5-6 Minuten darin braten.

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

13.05.03 Lang51

## Pilz Ragout mit Sahnesoße M

Zutaten für 4 Portionen

6 Klöße Semmelknödel

Salz

4 Schalotten

2 Zehe/n Knoblauch

2 El Öl Keimöl

2 Gläser Pilze, gemischt, ersatzweise Champignons oder Pfifferlinge Abtropfgewicht je 290 g

125 ml Sahne

1 El Speisestärke oder heller Saucenbinder

Pfeffer, weiß

Worcestersauce

2 El Essig Weinessig

1 Bund Schnittlauch

## Zubereitung

Die Semmelknödel in reichlich Salzwasser garen. Schalotten und Knoblauch abziehen, hacken und in heißem Öl braten. Die Pilze abtropfen lassen, dabei die Flüssigkeit auffangen. Große Pilze, wenn nötig, halbieren oder vierteln. Pilze zu den Schalotten geben und 5 Minuten dünsten. Sahne und 8 El Pilzflüssigkeit verquirlen, zu den Pilzen geben und mit dem Soßenbinder leicht andicken. Mit Salz, Pfeffer, Worcestersoße und Essig abschmecken.

Den Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und in feine Ringe schneiden. Semmelknödel mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben, ab-

tropfen lassen und aus dem Kochbeutel lösen. Mit 2 Gabeln halbieren und je 1,5 Knödel auf 4 Teller geben. Das Pilz-Ragout darüber verteilen, anschließend alles mit Schnittlauchröllchen bestreuen und servieren.

**Brennwert p. P.: 430**

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

13.10.05 Lisa50

## Pilzauflauf M

Rezept für 4 Personen

8 El Olivenöl,  
8 Toastbrot-scheiben,  
700 g Pilze blättrig,  
Salz,  
1 Bund Petersilie fein gehackt,  
3 Knoblauchzehen gepresst,  
1 Tl Thymian,  
Salz,  
Pfeffer,

80 g Parmesan-Käse gerieben, Butterflöckchen

### Sauce:

1 El Butter,  
1 El Mehl,  
1/2 l Brühe,  
Salz,  
Pfeffer

### Zubereitung:

Die Hälfte des Olivenöls in eine Auflaufform geben, die Brotscheiben darauf legen. In dem restlichen Olivenöl die Pilze dämpfen, Petersilie, Knoblauch und Thymian dazu geben und mitdämpfen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Sauce Butter zergehen lassen, das Mehl darin anschwitzen und mit der Brühe ablöschen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Sauce mit den Pilzen vermischen und über die Toastbrot-scheiben geben. Käse darüber streuen und Butterflöckchen darauf verteilen.

In dem auf 200 Grad vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten gratinieren lassen.

## Pilzbraten 3 Ei M

Zutaten für 4 Portionen

### ½ Liter Milch

- 2 Brötchen Vollkorn
- 1 kg Pilze, gemischte
- 1 Bund Petersilie
- 2 Zwiebeln
- 1 Zehe/n Knoblauch
- 2 EI Pflanzenöl
- etwas Margarine

### 3 Eier

### 5 EI Käse, geriebener Gouda 45 % F.i.Tr.

- 1 EI Joghurt, 0,3 % Fett
- Salz und Pfeffer, weißer
- 1 TI Haferflocken

## Zubereitung

Die Milch erhitzen und die Brötchen darin einweichen. Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Petersilie hacken. Zwiebeln fein würfeln und Knoblauchzehe zerdrücken.

Die Zwiebeln in Öl andünsten, Pilze dazugeben und ca. 10 Minuten köcheln. Brötchen gut ausdrücken und mit Paniermehl unterrühren. Die Flüssigkeit sollte verdampft sein. Vom Herd nehmen, etwas abkühlen lassen, mit Eier, dem Käse, dem Joghurt und der Petersilie mischen und würzen.

In eine gefettete Kastenform füllen und **bei 170 Grad im vorgeheizten Backofen ca. 45 Minuten backen.**

Dazu schmecken am besten Blattsalate  
pro Portion **1,5 BE**

**Brennwert p. P.: 320**

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

18.07.05 Skymoon

## Pilze in Öl

Zutaten für 1 Portionen

1 dl Essig Weißweinessig

1 dl Wasser

2 Lorbeerblätter

50 g Pilze gedörrte

Salz

1 TL Pfeffer - Körner, schwarze

1.5 dl Öl Sonnenblumenöl, evtl. etwas mehr

## Zubereitung

Reicht für 1 Glas.

Essig und Wasser mit den Lorbeerblättern aufkochen, über die Pilze gießen und 30 Minuten stehen lassen.

Pilze abtropfen lassen, salzen und mit den Pfefferkörnern in ein Einmachglas schichten, mit Öl auffüllen, so dass der ganze Inhalt damit bedeckt ist.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

22.04.02 Bashiba

## Pilzgemüse M

Rezept für 4 Personen

700 g frische gemischte Pilze,

3 El Butter,

3 El Mehl,

1 Zwiebel klein geschnitten,

2 l Gemüse- oder Fleischbrühe,

Salz,

1 El gehackte Petersilie,

1/8 l Sahne

## Zubereitung:

Die Pilze putzen, gründlich waschen und in feine Scheibchen schneiden. Die Butter heiß werden lassen und darin die gut abgetrockneten Pilze und die klein geschnittene Zwiebel darin dünsten. Sobald der Saft der Pilze eingezogen ist, mit Mehl bestäuben, gut und schnell verrühren und mit Brühe auffüllen. Salzen und ca. 15 Minuten köcheln lassen. Zum Schluss mit Sahne abschmecken und mit Petersilie bestreuen.

## Pilzquarksoufflé 2 Ei M

Zutaten für 2 Portionen

100 g Pilze, nach Wahl und Geldbeutel

250 g Quark Magerquark

### 2 Eier

1 Ei Butter

1 Brötchen, gerieben

1 kleine Zwiebeln, fein geschnitten

1 Bund Petersilie, gehackt

1 Zweig/e Thymian

1 Prise Muskat

Salz und Pfeffer

## Zubereitung

Die Pilze putzen und mit den Zwiebeln in Butter anrösten. Die Eier schaumig schlagen und mit den Brötchenbröseln mischen. Die Pilze dazugeben und anschließend den Quark unterheben. Gehackte Petersilie und die Thymianblättchen unterziehen. Die Mischung mit Muskat, Pfeffer und Salz würzen.

Soufflé / Auflaufform mit Butter bestreichen, die Mischung eingeben und bei 180° ca. 20 Minuten im Ofen backen.

Mit Spinatbandnudeln oder Tintenfischnudeln servieren.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

09.11.03 Karlschramm

## Pilzrahmsuppe M

Rezept für 4 Personen

150 g frische Pilze

oder 30 g getrocknete Pilze, 15 Minuten in lauwarmem Wasser eingeweicht,

2 Ei Butter,

1 kleine Zwiebel fein gehackte,

2 Ei Mehl,

1 l Hühner- oder Gemüsebrühe,

1 TI Zitronensaft,

1 Prise Salz,



Pfeffer,  
etwas frisch gemahlene Muskatnuss,

5 El Sahne,

1 Bund Schnittlauch fein gehackter oder 1 Bund Petersilie fein gehackte

### Zubereitung:

Die frischen Pilze putzen: Stielende und fleckige Stellen wegschneiden, falls noch Erde anhaftet, kurz überbrausen, blättrig schneiden. Frische Pilze sofort verarbeiten!

Butter im Kochtopf bei mittlerer Hitze zergehen lassen. Die Zwiebel beigeben. Einige Minuten glasig dünsten. Die Pilze beigeben. 5 Minuten weiterdünsten. Das Mehl darüber streuen, alles vermengen. 1 Minute köcheln lassen. Mit der Brühe ablöschen. Gut durchrühren. Zugedeckt ca. 15 Minuten köcheln lassen. Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Muskatnuss beigeben. Vor dem Servieren den Rahm dazurühren. Mit Schnittlauch oder Petersilie bestreuen

### Pilzsoße mit Kräuterkäse M

Zutaten für 4 Portionen

250 g Sahne

1 Glas Pilze

75 g Frischkäse französischen Kräuterkäse

½ Würfel Butter Kräuterbutter

Salz

evtl. Kräuter, frische

Saucenbinder, hell

### Zubereitung

Die Pilze etwas anschwitzen, dann die restlichen Zutaten hinzugeben und zum Kochen bringen. Wenn der Käse sich aufgelöst hat, die Soße abschmecken und mit Soßenbinder andicken. Ich gebe gern noch frische Kräuter dazu und etwas Sahne- oder Kräuterschmelzkäse.

Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten

13.08.02 j.krümel

## Risotto mediterran M

Zutaten für 4 Portionen

- 1 Zwiebeln
- 2 Zehe/n Knoblauch
- 3 El Olivenöl
- 250 g Reis Risotto
- 200 ml Wein, weiß
- 1 Paprikaschoten, rot
- 1 Paprikaschoten, grün
- 1 kleine Auberginen
- 2 Zucchini
- 1 Glas Pilze, gemischt Abtropfgewicht 190g oder frische Pilze
- 1 Liter Gemüsebrühe
- Salz
- Pfeffer
- Kräuter der Provence

40 g Parmesan

Zwiebel in kleine Würfel schneiden. Zucchini, Paprika und Aubergine putzen und würfeln. Ggf. Pilze putzen oder Pilze aus dem Glas abtropfen lassen.

In einem großen Topf Olivenöl erhitzen, Zwiebeln andünsten und Knoblauch dazu pressen. Den Reis kurz mit anbraten, dann mit Weißwein ablöschen. Währenddessen die Gemüsebrühe in einem zweiten kleinen Topf leicht erhitzen. Die Paprikawürfel zum Reis geben. Leicht köcheln lassen, immer wieder umrühren und nach und nach jeweils eine Suppenkelle Gemüsebrühe dazugeben, so dass der Reis quellen kann. Aubergine, Zucchini und Pilze dazugeben, wenn 3/4 der Brühe verbraucht ist. Mit Salz, Pfeffer und Kräuter der Provence würzen. Nach ca. 20 Minuten, wenn der Reis gar ist und nur noch wenig Flüssigkeit übrig ist, den Parmesan unterrühren. Nun nur noch kurz auf der Platte stehen lassen, fertig!

**Variante:** Hab's selbst noch nicht ausprobiert, aber ich könnte mir noch ein paar Kapern gut dazu vorstellen, wenn man sie mag.

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten  
09.01.06 garfield84

## Sauerkrautsuppe M

Zutaten für 4 Portionen

- 1 handvoll Pilze, getrocknete

1 Bund Frühlingszwiebeln  
Sauerkraut, gekocht Menge nach Wunsch  
etwas Öl

Würfel Brühe

Crème double oder Sahne

etwas Speisestärke  
Zitronensaft  
Salz und Pfeffer

### Zubereitung

Eine Handvoll Trockenpilze die großen Teile kleiner brechen gut waschen, einweichen. Im Öl einige geschnittene Frühlingszwiebeln anschwitzen, die Pilze samt Wasser dazu, würzen, weich kochen. Den Rest Sauerkraut im Sieb abtropfen lassen, klein schneiden, in die Suppe. Wenig Speisestärke mit der Crème anrühren, die Suppe binden. Falls nötig, mit einem Spritzer Zitronensaft abrunden.

Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten  
01.03.03 petrina

### Warmer Pilz Käse Salat M

Zutaten für 4 Portionen

3 Möhren  
1 Bund Lauchzwiebeln  
Petersilie, einige Stängel  
2 Zweig/e Thymian  
500 g Pilze, frische Sorte nach Geschmack  
200 g Käse, Reblochon Weichkäse oder Chaumes  
5 El Olivenöl  
4 El Aceto Balsamico  
2 El Zitronensaft  
2 Zehe/n Knoblauch  
Kräutersalz  
Pfeffer

### Zubereitung

Möhren schälen und in hauchdünne Scheiben schneiden. Lauchzwiebeln putzen und in kleine Röllchen schneiden. Petersilie und Thymian waschen, trocken schütteln und klein hacken.

Pilze putzen, in Scheiben schneiden und in einer Pfanne, zusammen mit dem gepressten Knoblauch, mit Olivenöl weich dünsten. Am Ende Möhren und Lauchzwiebeln dazu geben und ca. 5 Minuten mit dünsten lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Pilze und das Gemüse auf Teller verteilen.

Den Käse je nach Geschmack entrinden und in ganz dünne, feine Scheiben schneiden und auf die Pilze verteilen. Mit Thymian und Petersilie bestreuen.

Olivenöl mit dem Aceto Balsamico und dem Zitronensaft verrühren und über den Salat gießen.

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

19.11.05 jonielady

## Warmer Salat mit Pilzen

Zutaten für 4 Portionen

500 g Pilze, gemischt

2 Zwiebeln

4 El Olivenöl

1 Tl Thymian, gehackt

1 Tl Rosmarin, gehackt

100 ml Gemüsebrühe

50 ml Balsamico

1 Bund Petersilie, gehackt

1 El Honig

200 g Feldsalat Vogerlsalat

Salz und Pfeffer

einige Tomaten Cocktailtomaten

Muskat

Basilikum

## Zubereitung

Die Pilze putzen und klein schneiden. Die Zwiebeln schälen und fein würfeln. Olivenöl erhitzen, Zwiebel glasig schwitzen, Pilze dazu und mitbraten. Mit Salz, Pfeffer, einer Prise Muskat, Thymian und Rosmarin würzen. Dann Deckel auf den Topf und bei mittlerer Hitze dünsten, bis die Pilze weich sind.

Die Gemüsebrühe und den Essig aufkochen. Petersilie, Gemüsebrühe-Essig-Mischung und Basilikum zu den Pilzen geben. Mit dem Honig abschmecken.

Den Vogelsalat waschen und in eine Salatschüssel geben. Die Pilzmischung dazu, gut durchmischen und dann auf den Salattellern anrichten. Die Tellerränder mit Cocktailtomaten und Kräutern garnieren.

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten  
10.12.04 Talmida

## Egerlinge

### Champignon / Egerlinge Relish

Zutaten für 6 Portionen  
250 g Pilze kleine Egerlinge oder Champignons  
1 Dose/n Tomaten, gehackt  
15 Zehe/n Knoblauch mit Haut  
½ Tasse/n Öl Olivenöl  
2 Zwiebeln, gehackt  
1 TI Paprikapulver, süß  
2 El Sojasauce  
1 TI Balsamico  
1 Bund Petersilie, gehackt  
Salz und Pfeffer

### Zubereitung

Knoblauch, Zwiebeln und die ganzen Egerlinge anbraten, Tomaten und Gewürze dazu und ca. 20 Min. leicht köcheln lassen Zum Schluss die Petersilie dazu. In einem geschlossenen Glas im Kühlschrank 1-2 Tage ziehen lassen.

Passt zu kaltem Fleisch, Pasteten o.ä. mit Baguette.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten  
31.05.02 Grappola

### Chinesische Gemüsesuppe mit Glasnudeln

Zutaten für 4 Portionen  
6 Pilze getrocknete Tongu Pilze  
100 g Glasnudeln  
2 Karotten  
1 Stange/n Lauch  
100 g Pilze Egerlinge

2 El Öl Erdnussöl  
1 Liter Fleischbrühe  
2 El Sojasauce, helle  
Salz  
Pfeffer, weißer  
½ Tl Sambal Oelek

Die Pilze ca. 30 Min. in kaltem Wasser einweichen, herausnehmen, die Stiele entfernen und klein schneiden. Die Nudeln ebenfalls in Wasser einweichen, dann mit einer Schere in kleine Stücke schneiden und beiseite stellen.

Gemüse putzen, waschen und in feine Streifen schneiden. Die Egerlinge putzen und blättrig aufschneiden.

Das Öl in einer Pfanne oder im Wok erhitzen und die Pilze, das Gemüse und die Egerlinge kurz darin andünsten.

Die Brühe in einen Topf gießen und die Glasnudeln darin 8 Min. kochen. Das Gemüse und die Pilze zugeben und mit Sojasauce, Salz, frisch gemahlenem Pfeffer und Sambal Oelek abschmecken.

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten  
30.05.04 Valentine\_D

## Egerlingsalat

Zutaten für 4 Portionen  
150 g Pilze Egerlinge  
1 Schalotten  
1 Tl Senf Dijonsenf  
5 El Olivenöl  
3 El Balsamico  
Salz und Pfeffer

## Zubereitung

Die geputzten Egerlinge in Scheiben schneiden, die gepellte Schalotte in Würfelchen und das Basilikum fein hacken. Olivenöl mit dem Balsamico und dem Senf zu einer Vinaigrette verrühren, kräftig mit Salz und Pfeffer würzen, dann die Egerlinge, die Schalotte und das Basilikum unterheben. Mindestens 2 Stunden zugedeckt marinieren lassen!!

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten  
07.05.04 animalia

## Gemüse Quark Quiche 4 Ei + 4 Eigelb M

Zutaten für 1 Portionen

125 g Mehl, Weizenmehl Typ 550

125 g Mehl Vollkornweizenmehl

½ TI Salz

1 Eier

1 Eigelb

150 g Butter, sehr kalt, in kleine Würfel geschnitten

50 g Käse Gouda, gerieben

50 g Käse gerieben

200 g Quark Magerquark

100 g Crème fraiche

100 g Crème double

3 Eier

3 Eigelb

3 Zehe/n Knoblauch, klein, gepresst

Salz

Pfeffer, weiß, gemörsert

1 TI Schabziger

200 g Tomaten, getrocknet, fein gehackt

250 g Pilze Egerlinge, geputzt, fein gehackt

1 EI Butterschmalz

200 g Navet Navetten, küchenfertig, fein geraspelt

200 g Möhren, küchenfertig fein geraspelt

100 g Zucchini, küchenfertig, fein geraspelt

## Zubereitung

Aus den Mehlen, einem Ei, dem Eigelb, 0,5 TI Salz und der Butter einen Mürbeteig bereiten. Mit kühlen Händen alles schnell zusammenkneten und für mindestens 1 Std., mit Folie abgedeckt, im Kühlschrank ruhen lassen.

In der Zwischenzeit das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Egerlinge darin anschwitzen bis sie Flüssigkeit abgeben. Dann so lange weiter braten, bis alle Feuchtigkeit verdampft ist. Die Pilze in eine entsprechend große Schüssel füllen und mit den übrigen Gemüsen mischen. Aus den restlichen Eiern, Salz, Pfeffer, Schabzigerklee, den Milchprodukten und dem Knoblauch eine geschmeidige Masse rühren und diese gleichmäßig unter das Gemüse verteilen.

Nun den Teig auf die Größe einer Springform 28cm auswallen. Die Form mit Backpapier auskleiden, oder mit Fett und Paniermehl sorgfältig bear-

beiten. Den Teig in die Form geben, einen hohen Rand formen und die Gemüsemasse darin ausstreichen.

Im Backofen bei ca. 170°C für 50 bis 60 Min. backen.

Nach der Backzeit die Quiche für ca. 10 Minuten abgedeckt außerhalb des Ofens ruhen lassen. Dann erst anschneiden und servieren. Die Quiche lieber etwas zu lauwarm, als zu heiß servieren, weil sich das Aroma des Schabzigerklee erst bei ca. 38°C richtig entfaltet. Wird die Quiche zu heiß gegessen, kann das Besondere des Gewürzes nicht zur Geltung kommen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

05.11.05 M4162

### Grünkernsuppe mit Pilzen M

Für 4 Personen

Zutaten:

100 g Grünkern, grob geschrotet  
1 l Gemüsebrühe  
1 Bund Frühlingszwiebeln, in Ringe geschnitten  
300 g Egerlinge, in Scheiben geschnitten  
1 Bund Petersilie, gehackt  
1 El Öl  
100 g Sahne  
Salz, Pfeffer

Grünkernschrot in der Brühe gar kochen. Öl erhitzen, die Zwiebeln und Pilze darin bei starker Hitze unter ständigem Rühren etwa 2 Min. rösten, bis die Frühlingszwiebeln gerade eben weich sind. Die Zwiebeln und Pilze zum Grünkern geben. Die Sahne dazugießen und die Suppe noch einmal erhitzen, aber nicht mehr aufkochen. Die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Petersilie bestreuen.

Zubereitungszeit: 30 Minuten

### Italienischer Pilzsalat

Zutaten für 4 Portionen

600 g Champignons oder Egerlinge, möglichst kleine  
8 El Olivenöl  
1 kl. Bund Petersilie, glatt  
1 Zweig/e Oregano, frisch



- 1 Knoblauch
- 1 El Balsamico
- 3 El Zitronensaft
- 1 kleine Chilischoten, rot
- Salz und Pfeffer

## Zubereitung

Champignons zum Säubern möglichst nur trocken abreiben, falls nötig kurz abbrausen. Dann die Pilze in dünne Scheiben schneiden. 4 El Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Pilzscheiben darin bei mittlerer Hitze 8-10 Minuten unter Rühren braten. Dann abkühlen lassen.

Petersilie und Oregano fein hacken, Knoblauch ebenfalls. Die Pilze, Knoblauch und Kräuter in einer Schüssel mischen. Für die Marinade das restliche Olivenöl mit dem Balsamico und dem Zitronensaft kräftig aufschlagen, mit Salz und Pfeffer herzhaft würzen. Die Marinade über die Pilzmischung geben und zugedeckt im Kühlschrank 2 Stunden ziehen lassen.

Kurz vor dem Servieren die Chilischote halbieren, Stiel und Kerne entfernen und in dünnste Streifen schneiden. Die Champignons auf einer Platte anrichten, mit den Chilistreifen garniert servieren. Dazu frisches Toscanabrot reichen.

**Brennwert p. P.: 260**

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

30.12.04 Flotte-Lotte

## Kartoffelgratin mit Pilzen M

Zutaten für 3 Portionen

300 g Champignons oder Egerlinge

1 El Zitronensaft

500 g Kartoffeln, mehlig kochend

Fett für die Form

Salz und Pfeffer, weiß, frisch gemahlen

Muskat, frisch gerieben

200 g Sahne

150 g Mozzarella

1 Bund Petersilie

## Zubereitung

Die Pilze mit Küchenkrepp abputzen und, nur wenn sie sehr sandig sind, kurz abspülen, dann in Scheiben schneiden. Die Pilze mit dem Zitronensaft

mischen, damit sie sich nicht verfärben. Die Kartoffeln schälen, waschen und mit dem Gurkenhobel in feine Scheiben hobeln.

Eine flache Auflaufform mit Fett ausstreichen. Die Kartoffeln und die Pilze lagenweise dachziegelartig in die Form schichten. Dabei jede Schicht mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Sahne seitlich angießen. Den Mozzarella abtropfen lassen, in dünne Scheiben schneiden und auf dem Gratin verteilen.

Die Form auf dem Rost in den Backofen Mitte stellen. Den Ofen auf 200°C schalten und das Gratin etwa 40 Minuten backen, bis die Kartoffeln bissfest sind und die Oberfläche schön gebräunt ist. Kurz vor Ende der Garzeit die Petersilie waschen, trocken schwenken und fein hacken.

Das Gratin mit der Petersilie bestreut servieren.

**Brennwert p. P.: 480**

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

02.10.05 banxa

## Nudelrolle in Tomatensoße 1 Ei M

Zutaten für 2 Portionen

150 g Mehl, und Mehl zum Ausrollen

### 1 Eier

3 TI Öl, und Öl zum Bestreichen

150 g Möhren

150 g Pilze Egerlinge

1 Zwiebeln

1 Kästchen Kresse

125 g Quark Magerquark

250 g Tomaten, passierte

20 g Parmesan, geriebener

Salz

Pfeffer, schwarzer aus der Mühle

## Zubereitung

Mehl mit Ei, 1/2 TI Salz, etwas Pfeffer, 1 TI Öl und 50 ml lauwarmen Wasser zu einem glatten Teig verkneten. Eine Kugel formen, mit etwas Öl bepinseln. Zugedeckt 30 min. ruhen lassen. Elektro-Ofen auf 225 °C vorheizen.

Die Möhren schälen, die Egerlinge waschen oder abreiben, beides fein hacken. Die Zwiebel schälen, fein würfeln, in den restlichen 2 TI Öl in einem Topf glasig werden lassen. Möhren und Pilze dazugeben, bei schwacher

Hitze unter Rühren 3 min. garen. Die Hälfte der Kresse unterrühren, salzen und pfeffern, beiseite stellen. Den Teig auf leicht bemehlter Fläche zu einem 30 cm großen Quadrat ausrollen. Den Quark dünn aufstreichen, einen 2 cm breiten Rand lassen. Die Gemüsefüllung gleichmäßig darauf verteilen. Aufrollen, in 3 cm dicke Scheiben schneiden. Nebeneinander in eine runde Auflaufform mit etwa 15 cm Durchmesser setzen. Passierte Tomaten, 50 ml Wasser, restliche Kresse und Pfeffer verrühren, über die Nudelscheiben gießen. Zugedeckt 20 min. im Ofen auf der mittleren Schiene garen Gas: Stufe 4. Parmesan aufstreuen, noch 10 min. überbacken.

**Brennwert p. P.: 500**

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

24.03.04 sweet\_tattoo

## Pfannengerührtes Gemüse mit Kokosmilch

Zutaten für 4 Portionen

4 kleine Schalotten

1 Zehe/n Knoblauch

3 Stange/n Staudensellerie

2 kleine Möhren

100 g Pilze Egerlinge

100 g Zuckerschoten

3 EI Öl

1 TI Ingwer, frische Wurzel, fein geraspelt

½ TI Zitronengras, gemahlen

½ TI Chilipulver

1 TI Sambal Oelek

125 ml Kokosmilch

1 EI Koriandergrün, gehackt

150 g Chinakohl

Pfeffer aus der Mühle, schwarz

## Zubereitung

Schalotten und Knoblauch schälen. Übriges Gemüse putzen und waschen. Die Schalotten achteln, die Knobizehe fein hacken. Sellerie in feine Scheiben, Möhren, Egerlinge und Chinakohl in feine Streifen schneiden. Die Zuckerschoten ganz lassen. Öl in einem Wok oder einer hochwandigen Pfanne erhitzen und das Gemüse unter ständigem Rühren darin anbraten. Salzen, die Gewürze hinzufügen und mit der Kokosmilch aufgießen. Aufkochen lassen und bei schwacher Hitze einige Minuten köcheln lassen. Das Gemüse soll gar sein aber noch Biss haben.

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten

17.01.02 Valerie

## Semmelknödel mit Rahmschwammerl 4 Ei M

Zutaten für 4 Portionen

10 Semmeln, alte oder fertig gekauftes Knödelbrot von 10 Semmeln, z.  
B. beim Bäcker zum Kaufen  
¼ Liter Milch

### 4 Eier

1 Zwiebeln  
1 Bund Petersilie  
Salz  
Pfeffer  
Wasser siedendes Salzwasser  
600 g Pilze Egerlinge / Champignons  
1 m.-große Zwiebeln  
3 Ei Butter  
2 Ei Petersilie, frisch gehackte  
2 Ei Mehl  
¼ Liter Wein, weiß, trocken  
½ Liter Brühe

### 200 ml Sahne

Salz  
Pfeffer, frisch gemahlener weißer

Für die Semmelknödel das Knödelbrot in eine Schüssel geben. Oder die alten Semmel in dünne Streifen schneiden oder zerreiben wie sehr dicke grobe Semmelbrösel. Milch kurz aufkochen und über das Knödelbrot gießen. Schüssel abdecken und ca. 10 min. quellen lassen.

Petersilie und Zwiebel sehr fein hacken.

Eier und feingehackte Kräuter + Zwiebel zu der Knödelmasse hinzufügen, mit Salz und Pfeffer würzen. Masse gründlich, gerne auch mit der Hand, durchkneten. Aus der Masse ca. 8 handballengroße Kugeln formen, in das siedende Salzwasser geben und ca. 20 min. kochen.

Für die Rahmschwammerl die Pilze sauber putzen und größere Pilze halbieren oder vierteln. Kleine Pilze ganz lassen.

Zwiebel schälen und klein hacken. 1 Ei Butter in einer Pfanne zergehen lassen und Zwiebeln und Pilze darin ca. 10 min. dünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen, Petersilie darüber streuen.

In einer zweiten Pfanne restliche Butter erhitzen und das Mehl unterrühren. Dabei unter stetigem Rühren eine Mehlschwitze herstellen, bis keine Mehklümpchen mehr vorhanden sind.

Anschließend die Mehlschwitze mit Wein und Brühe aufgießen und kurz aufkochen lassen. salzen und pfeffern.

Rahm hinzugeben, rühren und Pilzpfanne unterheben. Nicht mehr kochen lassen.

Zubereitungszeit: ca. 1 Std.

17.05.04 minnimoooh

## Vegetarischer Auflauf 2 Ei

Menge: 4

250 g Altes Brot  
1/4 l Brühe Instant  
1 Zwiebel 100 g  
100 g Kapern aus dem Glas  
2 Cornichons 25 g  
2 Tomaten 50 g  
200 g Egerlinge  
Salz  
1 Ei Zitronensaft  
40 g Kräuterbutter

### 2 Ei

6 Ei Semmelbrösel; oder bis zu 30 % mehr

Das Brot in Brühe einweichen und danach ausdrücken, Zwiebeln fein würfeln, Kapern abtropfen lassen, Tomaten würfelig schneiden.

Egerlinge putzen, mit Zitronensaft beträufeln, kurz waschen und in dünne Scheibchen schneiden. Etwa 40 g Kräuterbutter erhitzen, Zwiebelwürfel anrösten, Kapern, Cornichons, Tomaten und Egerlinge hinzufügen und kurz garen lassen.

Die abgekühlte Masse mit den verquirlten Eiern, Brot und den Semmelbröseln vermischen.

Eine Kastenform ca. 28 cm Länge einfetten, mit Semmelbrösel austreuen, Masse hineinfüllen und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad C Celsius auf mittlerer Schiene etwa 30 min braun backen.

## Eierschwämme

## Eierschwammerl M

Zutaten für 4 Portionen

200 g Schalotten

600 g Pilze Eierschwammerl

2 El Öl Olivenöl

1 El Butter

½ El Curry

100 ml Hühnerbrühe, klare / Gemüsebrühe

150 ml Schlagsahne

Salz

### Zubereitung

Schalotten-Zwiebeln schälen und klein würfeln. Eierschwammerl putzen, waschen, gut trocken tupfen und je nach Größe vierteln oder halbieren. Schwammerl im heißen Öl rasch braten, aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen. Im Bratrückstand Zwiebel in Butter hell anschwitzen. Curry einrühren, kurz mitrösten, mit Suppe ablöschen und mit Obers aufgießen. Sauce bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten köcheln, mit einem Stabmixer fein pürieren. Sauce eventuell nachwürzen, die Schwammerl zugeben und kurz erwärmen.

Mit Basmatireis servieren.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

24.09.02 gaertnerin

## Eierschwammerl Kartoffelgrösti 10 Ei

Zutaten für 4 Portionen

300 g Pilze Eierschwammerl

300 g Kartoffeln

10 Eier

1 große Zwiebeln

Salz und Pfeffer

5 El Butterschmalz

Petersilie

Majoran

### Zubereitung

Kartoffeln kochen, schälen und in dünne Scheiben schneiden. Klein geschnittene Zwiebel in heißem Butterschmalz gelb anrösten, die Kartoffeln dazugeben und noch mitrösten, dann die kleingeschnittenen Eierschwammerl dazu, würzen und alles gut durchrösten.

Eier versprudeln und darüber gießen und stocken lassen, mit Petersilie bestreuen.

Dazu passt sehr gut grüner Salat oder Gurkensalat.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

05.12.05 mima53

## Gorgonzola Rucola Fondue mit Pilzen M

Zutaten für 4 Portionen

500 g Pilze, verschiedene frische z.B. Champignons, Eierschwämme, usw.

600 Kartoffeln, möglichst Frühkartoffeln

1 Zitronen, den Saft

1 El Speisestärke Maisstärke

3 El Kirschwasser

50 g Rucola

2 Zehe/n Knoblauch

100 g Gorgonzola

300 g Käse Greyerzer, grob gerieben

200 g Käse Tilsiter oder Emmentaler, grob gerieben

3 dl Wein, weiß

## Zubereitung

Die Pilze putzen, in mundgerechte Stücke schneiden, in Schüssel geben und sofort mit Zitronensaft beträufeln. Die Kartoffeln in Salzwasser gar kochen, bis zum Servieren warm stellen. Rucola waschen, gut abtropfen lassen, dann relativ fein hacken.

Die Fondue-Pfanne mit einer halbierten Knoblauchzehe austreichen, Rest mit Knoblauchpresse ausdrücken und zusammen mit dem Greyerzer und dem Emmentaler in die Fondue-Pfanne geben, gut mischen, Weißwein zugeießen und alles unter Rühren zum Kochen bringen.

Maizena mit dem Kirsch anrühren, mit dem Zitronensaft in die kochende Käsemasse einrühren.

Gorgonzola in Würfel schneiden, zur Masse geben und darin schmelzen lassen. Zum Schluss Rucola begeben, Fondue würzen, sofort servieren.

Es werden abwechselnd Kartoffelwürfel oder Pilze ins Fondue getaucht.  
Wer keine Kartoffeln mag, kann auch Brot nehmen.  
Tipp: Die Pilze können kurz 1-2 Min. in Zitronenwasser vorblanchiert werden, so werden sie etwas leichter verdaulich.

**Brennwert p. P.: 800**

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

24.04.03 Lang51

## Zucchini Pilz Salat

Zutaten für 4 Portionen

40 g Zwiebeln

250 g Tomaten Cocktailtomaten

400 g Zucchini

250 g Pilze Champignons, Eierschwammerl, Steinpilze

Knoblauch

2 El Olivenöl

Oregano

Salbei

2 El Balsamico

2 El Olivenöl

Salz

Pfeffer

Zitronensaft

## Zubereitung

Zwiebeln fein schneiden, die Cocktailtomaten halbieren, Zucchini der Länge nach halbieren und in Scheiben schneiden. Pilze in kleine Stücke schneiden. Zucchini und Pilze mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Knoblauch würzen.

In einer Pfanne 2 El Öl erhitzen und Zucchini-Pilz-Gemisch scharf anbraten. Zum Schluss Zwiebeln und Tomaten dazugeben und würzen. Aus Oregano, Salbei, Balsamico, Olivenöl, Salz, Pfeffer und Zitronensaft eine Marinade bereiten, über den Salat gießen und im Kühlschrank 2 Stunden ziehen lassen.

Salat in Schüsseln anrichten und servieren.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

18.11.04 Pignoli



## Mischpilze

### Einfaches Pilzragout

300 g Mischpilze,  
1 Zwiebel,  
1 El Butter,  
etwas Petersilie,  
Salz und  
Pfeffer

Die feingehackte Zwiebel wird in Butter glasig werden lassen, dann werden darin die in mundgerechte Stücke geschnittenen Pilze gedämpft, mit Petersilie bestreuen und mit Salz und Pfeffer würzen.

### Gebratene Glasnudeln mit Tofu und Pilzen M

Zubereitungszeit: ca. 20-25 Minuten

Für 2 Personen

Zutaten:

100 g Glasnudeln

200 g Champignons oder Mischpilze

100 g Tofu

½ Glas ca. 90 g feingeschnittene Bambussprossen

1 mittlere Zwiebel

Instant-Gemüsebrühe

Salz

Sojasoße

50 ml Sahne

Schnittlauch

#### Zubereitung:

Die Glasnudeln in reichlich kochendes Wasser geben und 5 Min ziehen lassen. In ein Sieb schütten, kalt abschrecken und etwas kleiner schneiden.

In der Zwischenzeit die Zwiebel fein würfeln, Pilze kleinschneiden

Öl in einer hohen Pfanne mit Deckel erhitzen, darin die Zwiebel und die Pilze bei voller Hitze unter Rühren anbraten. Mit der gekörnten Brühe würzen. Den Deckel auflegen und alles dünsten, bis die Zwiebel glasig und die Pilze weich sind ca. 5 Min. Die Sahne, den Tofu und die Bambussprossen dazugeben und bei kleiner Hitze durchziehen lassen.

In einer Extrapfanne die Glasnudeln in Öl kurz anbraten und mit Sojasoße würzen. Dann in die Pfanne mit dem Pilz-Tofu-Gemisch geben und gut durchrühren.

## Gedünstete Pilze

500 g Pilze  
Salz,  
30 g Butter,  
Petersilie

Zum Dünsten eignen sich alle Pilze bis auf die Gewürzpilze Mousserons und Maggipilze, die einen zu starken Eigengeschmack haben. Die Pilze putzen, waschen, feinblättrig schneiden. Im eigenen Saft dünsten. Nach 10 Min Salz und Butter zugeben, fertig dünsten und mit gehackter Petersilie anrichten. Bei Trockenheit gesammelte Pilze brauchen oft eine kleine Wasserzugabe 4-6 El. Bei starken Niederschlägen gewachsene Pilze sondern zuweilen so viel Saft ab, dass man einen Teil davon abgießen und zur Bereitung von Suppe oder Tunke verwenden kann. Der Pilzsaft lässt sich auch durch 1 El übergestäubtes Mehl oder Haferflocken binden.

## Krause Glucke in Paprikatunke M

500 g Pilze,  
Wasser,  
Salz,  
30 g Margarine,  
20 g Mehl,  
Paprika,

4 El. Sahne

Den Stiel des Pilzes abschneiden, den anhaftenden Sand abschütteln, den Pilz quer in 2 cm breite Streifen schneiden. Rasch und gründlich in reichlich Wasser waschen. In 1/8 Liter gesalzenem Wasser kochen, in der heißen Margarine das Mehleicht gelb schwitzen, den Paprika zufügen, mit Pilzbrühe auffüllen, gut durchkochen. Pilzstücke und Sahne süß oder sauer mit der dicken Paprikatunke verrühren, zusammen kurz aufkochen. Das Pilzgericht kann ebenso mit einer Tomatentunke aufgetragen werden.

## Maronenbraten mit Pilzen und Nüssen 2 Ei M

Zutaten für 4 Portionen  
2 El Olivenöl  
1 kleine Zwiebeln  
1 Zehe/n Knoblauch

150 g Pilze  
3 El Kräuter, fein gehackte nach Wahl  
150 g Maronen, gekochte d.h. 4. min blanchiert u. geschält

## 2 Eier

## 100 ml Sahne

150 g Walnüsse, fein gehackte Moulinette  
75 g Vollkornbrösel  
1 El Sojasauce  
1 TI Gemüsebrühe, Instant  
Kräutersalz  
Pfeffer

## Zubereitung

Zwiebel, Knoblauch und Pilze fein hacken, im Olivenöl bei starker Hitze 3-4 min dünsten, die Kräuter kurz mitdünsten. Die gehackten Maronen Moulinette unterrühren und abkühlen lassen. Eier, Sahne, gehackte Nüsse und Vollkornbrösel mit der Maronenmasse gut vermengen und kräftig würzen. Die Masse in eine gefettete Terrinen- oder Kastenform füllen und einige Maronen oben drauf legen. Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad ca. 35 min garen. Vor dem Anschneiden 10 min ruhen lassen.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten  
01.05.05 lametti

Kommentar von grassi 19.10.2005 21:39

Hallo lametti!

das hört sich sehr interessant an. Könnte man diese Beilage nicht auch gut in Portionsförmchen oder im Muffinblech zubereiten?? Fände ich bei einem festlichen Anlass noch schöner.

Wie machst Du das mit den frischen Maronen. Blanchierst Du sie mit Schale und schälst sie dann oder gibst Du sie erst in den Backofen und blanchierst sie wegen der Haut dann anschließend?

Schon jetzt vielen Dank + lieben Gruß  
Grassi

Kommentar von lametti 19.10.2005 21:48

Hallo grassi,

das kann man bestimmt in Portionsförmchen machen, ist eine tolle Idee, die ich auch versuchen werde. Ich habe den Braten schon so oft gemacht, aber darauf bin ich noch nie gekommen!

Die Maronen schlitze ich ein, lege sie in kaltes Wasser, ab dem Siedepunkt dann 4 Minuten blanchieren und pellen.

Ich ziehe auch nie die gesamte Haut ab, weil das sehr mühselig ist, sondern entferne nur den etwas dickeren "Strunk" in der Vertiefung der Marone.

Hoffentlich ist das verständlich...

Melde Dich, wie es geschmeckt hat, ja?

Viele Grüße, Lisa

### Pikante Pilze

750 g Pilze,  
40 g Fett,  
30 g Mehl,  
50 g Zwiebel,  
1/4 l Brühe,  
1 El Senf,  
Kräuteressig,  
Salz,  
Pfeffer,  
Zucker

Die Pilze vorbereiten, in Scheiben schneiden, andünsten, dabei sondert sich Pilzsaft ab. In dem heißen Fett das Mehl und die gewürfelte Zwiebel zart bräunen, Brühe oder Pilzsaft auffüllen, mit Senf, Kräuteressig, Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker recht herzhaft abschmecken. Die Pilze in der Tunke aufkochen. Senf- oder Pfeffergurken, in Würfelchen, oder sauer eingelegte Paprikaschoten, in Streifchen geschnitten, unter die Pilze gemischt, machen das Gericht noch pikanter. Statt Zucker braunen Sirup verwenden.

### Pilz Gemüseeinlage für Auflauf und Pudding

500 g Gemüse,  
50 g Zwiebel,  
250 g Pilze,  
2 El. Öl,  
Salz  
Verschiedenes Gemüse, z. B.  
Möhre,  
Sellerie,  
Weißkohl,

waschen, putzen, nochmals abspülen, mit dem Gemüsehobel zerkleinern. Tomate und Zwiebel in Würfelchen, die geputzten und gewaschenen Pilze in Scheibchen schneiden. In dem heißen Öl das Gemüse andünsten, dabei

ein wenig Salz zugeben. Die Pilze gar dünsten. Hat sich reichlich Saft abgesondert, etwas Mehl zur Bindung zufügen. Diese Masse zum Lagenweisen Einfüllen eines Auflaufs oder Puddings aus Kartoffeln, Teigwaren, Reis oder Graupchen verwenden.

Pilzauflauf mit Weißbrot: Die Masse aus Pilzen und Weißbrot wie bei Pilzpudding, siehe oben, in eine gefettete Auflaufform füllen, mit Butterflöckchen belegen und 30-45 min überbacken.

### Pilzbratlinge 2 Ei

250 g Pilze fein hacken, mit  
1 Zwiebel in  
20 g Butter kurz anbraten,  
1-2 Ei dazu  
4 eingeweichten Semmel ausgedrückt dazu geben,  
1 Prise Salz,  
1 Prise Majoran mischen und flache Klöße formen in,  
40 g Semmelmehl wälzen in  
60- 80 g Fett backen

### Pilze in Sahnetunke M

500 g Pilze,  
20 g Butter,  
Zitronensaft,  
Salz,  
Paprika,  
15 g Mehl,

### 1/8 l Sahne

Steinpilze oder Champignons. Die vorbereiteten Pilze in Viertel oder Scheiben schneiden, erhitzen, Butter zugeben und weich dünsten, dabei 1 Teelöffel Zitronensaft sowie etwas Salz und Paprika zusetzen. Das Mehl überstäuben, Sahne auffüllen, kurz aufkochen lassen. Feine Beilage zu Zunge, Fischfilet oder als Fülle für Pastetchen.

### Pilzeierkuchen 2 Ei M

250 g Pilze,  
250 g Mehl,  
3/8 l Milch,

1-2 Eier,

Salz,

Bratfett

Die Pilze putzen, waschen, in Scheiben schneiden, im eigenen Saft dünsten, abtropfen lassen. Aus Mehl, Milch, Ei und Salz einen Eierkuchenteig bereiten. Bratfett erhitzen, 1 Kelle Teig hinein geben, 1 Esslöffel Pilze darauf verteilen, auf beiden Seiten braten. Eine andere Möglichkeit: Die Eierkuchen backen und jeden mit 1 Esslöffel gedünsteter oder gebratener Pilze oder mit Pilzgulasch oder -ragout belegen, dann zusammenrollen

### Pilzhaschee

750 g Pilze,

50 g Zwiebel,

40 g Margarine,

Salz,

Paprika,

30 g Semmelbrösel

Mischpilze Marone, Krempling, Reizker, Hallimasch usw. sind sehr schmackhaft. Die vorbereiteten Pilze und die geschälte Zwiebel durch den Fleischwolf drehen. Die Masse in die erhitzte Margarine geben, Salz und Paprika zufügen, andünsten. Semmelbrösel unterrühren, fertig dünsten und mit Petersilie bestreuen.

### Pilzklöße 1 Ei M

500 g Pilze,

3/8 l Milch,

Salz,

10 g Butter,

125 g Grieß,

1 Ei,

1 Prise Muskat,

1,5 l Salzwasser

Die vorbereiteten Pilze dünsten, abtropfen lassen, hacken. Milch, Salz und Butter aufkochen, den Grieß einrühren, unter Rühren ausquellen lassen. Die Pilze, das gequirte Ei und Muskat zufügen. Den Teig gut durcharbeiten. Mit einem Löffel Teig abstechen, mit nassen Händen Klöße formen, in siedendem Salzwasser aufkochen und ca. 15 Min ziehen lassen. Sind die

Pilze sehr feucht, 1 Ei trocknen. Grieß und 1 TI Kartoffelmehl, auch Haferflocken an den Teig geben.

### Pilzpudding mit Weißbrot 2 Ei

500 g Pilze,  
50 g Zwiebel,  
100 g Weißbrot,  
50 g Margarine,  
Salz,  
Paprika,

2 Ei,

Petersilie,  
Muskat,  
Semmelbrösel

Gemischte, auch wenig ansehnliche Pilze sind zu diesem Gericht geeignet. Die geputzten, gewaschenen, gut abgetropften Pilze zusammen mit der geschälten Zwiebel durch den Fleischwolf geben. Das Weißbrot zerschneiden, einweichen, fest ausdrücken und zerzupfen. 20 g Margarine erhitzen, darin Zwiebel und Pilze andünsten, Salz und Paprika dazugeben. 30 g Margarine sahnig rühren, Eigelb zufügen, ebenso die ausgekühlten Pilze, das Weißbrot und die gewiegte Petersilie. Mit Salz und Muskat abschmecken. Ist die Masse sehr feucht, dann 1 Ei Semmelbrösel oder Grieß in den Teig rühren. Den steif geschlagenen Eischnee unterziehen. Die Form einfetten und mit Bröseln ausstreuen, den Teig einfüllen und in fest verschlossener Form 60 min im Wasserbad kochen. Anstelle von Weißbrot lassen sich 250 g gekochte, geriebene Kartoffeln oder Brei von 100 g Grieß verwenden.

### Pilzpuffer I

250 g Frische Pilze  
500 g Kartoffeln  
Öl  
1 Geriebene Zwiebel  
1-2 Essl. Mehl oder Grieß  
Salz  
Kräuter  
Salat

Die frischen Pilze putzen, waschen, gut abtropfen, wiegen. Die

Kartoffeln roh reiben und mit den Pilzen vermischen. Salzen. Wenn der Teig zu weich ist, 1-2 El Mehl, Grieß oder Haferflocken untermengen.

Nach Geschmack geriebene Zwiebel und gehackte Kräuter mit in den Teig geben. Öl oder Fett in der Pfanne erhitzen. Teig löffelweise hineingeben, breitdrücken und auf beiden Seiten knusprig braten. Frischer Salat ergänzt das Gericht.

## Pilzpuffer II

500 g Kartoffeln,  
250 g Pilze,  
Salz,  
Bratfett

Die rohen Kartoffeln waschen, schälen und reiben. Die geputzten Pilze fein hacken, mit der Kartoffelmasse und mit dem Salz verrühren. Die Masse löffelweise in dem heißen Bratfett auf beiden Seiten knusprig braun braten.

## Pilzragout

50 g Fett,  
30 g Mehl,  
½ l Brühe,  
250 g Sellerie,  
500 g Pilze,  
1 Gewürzgurke,  
Paprika,  
Salz,  
Zucker

Gemischte Pilze verwenden, vor allem Rotkappe, Krempling, Hallimasch. In dem erhitzten Fett das Mehl bräunen. In der Brühe den in Würfelchen geschnittenen Sellerie kochen, zu dem gebräunten Mehl gießen und zur Tunke aufkochen. Die vorbereiteten, in Scheiben geschnittenen Pilze im eigenen Saft dünsten, in die Tunke geben, ebenso die gewürfelte Gurke. Mit Paprika, Salz und wenig Zucker oder Sirup abschmecken. Kartoffeln, Teigwaren oder Klöße passen dazu.

Pilzragout mit Gemüse und Klößchen 1 Ei



500 g Pilze,  
100 g junge Erbsen,  
200 g Blumenkohl,  
50 g Margarine,  
40 g Mehl,  
1/4 l Brühe,  
Salz,  
30 g Butter,

1 Ei,

30 g Semmelbrösel,  
Petersilie,  
1/2 l Salzwasser

Champignons, Steinpilze, Butterpilze sind für dieses Gericht passend. Die Pilze putzen, waschen- kleine nur längs halbieren, größere in Scheiben schneiden und im eigenen Saft 10 min dünsten. Die Erbsen und den in Röschen zer- teilten Blumenkohl ebenfalls dünsten. In der erhitzten Margarine das Mehlichtgelb schwitzen, mit der Brühe auffüllen, Pilze und Gemüse zugeben, mit Salz abschmecken, kurz durchkochen. Zu den Semmelklößchen die Butter sahnig rühren, das gequirlte Ei, gewiegte Petersilie und Semmelbrösel zufügen. Walnussgroße Klößchen formen, in dem kochenden Salzwasser aufwallen und 5-10 min ziehen lassen. Zum Auftragen das Ragout mit den Semmelklößchen umlegen.

Pilzschnitzel 1 Ei

500 g Pilze,  
Salz,  
Paprika,  
30 g Mehl,

1 Ei,

50 g Semmelbrösel,  
Bratfett

Große, tadellose Steinpilze ganz verwenden, von Rotkappen, Champignons und Kremplingen nur die Hüte. Die Pilze putzen und waschen, in knapp 1 cm dicke Scheiben schneiden, auf beiden Seiten leicht mit Salz und Paprika bestreuen und sofort in Mehl wenden. Die Schnitzel in das geschlagene Ei tauchen, in Semmelbrösel einhüllen, die Kruste mit breitem Messer festdrücken, in Fett braten oder in siedendem Ausbackfett goldbraun backen.

## Pilzstrudel 1 Ei

500 g Pilze,  
250 g Mehl,  
Salz,

1 Ei,  
10 g Butter,  
4-6 El. Wasser,

Den dünn ausgerollten Teig mit zerlassener Butter bestreichen, mit geriebener Semmel bestreuen, mit Pilzen gedünstet oder gebraten, Pilzglasch oder -ragout belegen, zusammenrollen, mit gequirtem Ei bestreichen und backen. Anstelle von Nudelteig kann ein einfacher Hefeteig ohne Zuckerzugabe bereitet oder ein Kartoffelteig genommen werden.

## Pilztaschen 1 Ei

500 g Pilze,  
250 g Mehl,

1 Ei,  
10 g Butter,  
4-6 El. Wasser,  
Salz,  
2 l Salzwasser

Die vorbereiteten Pilze dünsten oder braten. Aus Mehl, Ei, Butter, Wasser, Salz einen Nudelteig bereiten, dünn ausrollen, 10 cm große Quadrate schneiden, in der Mitte mit Pilzen belegen, die Ränder mit Ei bestreichen, zusammenklappen und die Ränder fest aufeinander drücken. Die Taschen in siedendem Salzwasser kochen und abtropfen lassen. Noch besser schmecken die Pilztaschen, wenn sie nach dem Kochen in heißer Margarine oder Butter auf beiden Seiten kurz gebraten werden.

## Pilztopf

20 g Öl,  
100 g Wurzelwerk,  
200 g Grütze,  
1 l Brühe,  
500 g Pilze,  
Salz,

Tomatenmark,  
Petersilie

In dem heißen Öl das vorbereitete Wurzelwerk und die Grütze andünsten, die kochende Brühe auffüllen. Die Pilze putzen, waschen, in Scheibchen schneiden und im eigenen Saft gar dünsten, zu der Grütze geben. Mit Salz und Tomatenmark abschmecken, Petersilie zufügen. Den Pilztopf in gleicher Weise mit Reis oder Gräupchen bereiten. Von Kartoffeln 750 g bis 1 kg nehmen.

### Risotto mit Pilzen M

150 g Risottoreis,  
2 Zwiebeln fein geschnitten,  
¼ l Gemüsebrühe,  
100ml trockener Weißwein,

frisch geriebener Parmesan,

25 g Butter,  
200 g Pilze,  
2 El gehackte Petersilie,  
Olivenöl,  
Salz,  
Pfeffer

Eine feingeschnittene Zwiebel in Butter glasig anschwitzen. Den Reis zugeben und rühren bis er ebenfalls glasig ist. Mit der Brühe auffüllen. Aufkochen lassen und dann die Hitze zurücknehmen. Unter gelegentlichem Rühren 15-18 min sachte köcheln lassen. Wenn der Reis dickflüssig wird, langsam den Wein zugeben. Kurz bevor das Gericht fertig ist, eventuell noch etwas Wein oder Wasser zugeben, bis eine breiartige Konsistenz erreicht wird. Abschmecken mit Salz, Pfeffer und dem Parmesan. Die geschnittenen Pilze in Olivenöl mit einer feingeschnittenen Zwiebel anbraten. Salzen und pfeffern. Gehackte Petersilie dazugeben und unter den Reis mischen. Sofort anrichten.

### Morcheln

#### Buddhistischer Kartoffeltopf

Originalrezept aus Poona Indien

Zutaten für 4 Portionen

- 6 Kartoffeln
- 2 Zwiebeln
- 4 Möhren
- 4 Zucchini
- 1 Dose/n Bambussprossen
- 2 Morcheln oder 500 g Champignons
- 6 El Olivenöl
- 1 Tl Gewürzmischung Chinagewürz
- 2 Tl Salz
  - Pfeffer, schwarzer aus der Mühle
  - Sambal Oelek

### Für die Sauce

- 6 m.-große Tomaten
- 1 Zwiebeln
- 1 Tl Salz
  - Pfeffer, schwarzer aus der Mühle
- 1 Chili, getrocknete
- 2 El Olivenöl
- 10 Tropfen Öl Sesamöl
- 2 Tl Gewürzmischung Chinagewürz
- 1 Prise Ingwer, gemahlen
- 1 Prise Zimt
- 1 Tl Curry
- 4 El Sojasauce
- 100 ml Gemüsebrühe, Instant

### Zubereitung

Kartoffeln kochen und gut abkühlen lassen. Die Kartoffeln müssen richtig ausgekühlt sein, da sie sonst matschig werden. Kartoffeln abziehen und vierteln.

Möhren, Zucchini, Zwiebeln und Pilze in gleichgroße Stücke schneiden. Wok erhitzen und 4 El Olivenöl hineingeben. Wenn das Öl richtig heiß ist, die Zwiebeln und die Möhren hineingeben und 2-3 Minuten unter ständigem wenden garen. Etwas Öl und die Zucchini hinzugeben und 2 Minuten garen lassen. Dann die Pilze hinzugeben und 1 Minuten garen lassen. Das restliche Öl reingeben, den Wok richtig aufheizen lassen und die Kartoffeln und die Gewürze hineingeben. Alles unter Rühren 2-3 Minuten garen, abdecken und von der Platte nehmen.

Sauce In einem separaten Wok oder in einer Pfanne Olivenöl erhitzen. Die Zwiebeln hineingeben und 2 Minuten anbraten. Die Tomaten in heißem Wasser kurz abbrühen, abziehen und grob schneiden. Tomaten hinzugeben, gut umrühren und 2-3 Minuten garen. Die Gemüsebrühe und die Gewürze hinzugeben, gut umrühren und 2-3 Minuten kochen lassen. Kartoff-

feltopf wieder auf die Platte stellen. Wenn er heiß ist, die Sauce hinzugeben und alles gut verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.  
Beilage Dazu passt Reis.

Zubereitungszeit ca. 30 Minuten  
29.12.03 Esprit

## Gebratener Spargelsalat mit Morcheln

Zutaten für 4 Portionen  
500 g Spargel, weißer  
500 g Spargel, grüner  
2.5 dl Hühnerbrühe / Gemüsebrühe  
150 g Morcheln, frische  
1 TI Puderzucker  
20 g Butter  
4 El Sherry  
50 g Butter, eiskalt  
Zitronensaft  
Salz  
Cayennepfeffer  
Petersilie

## Zubereitung

Spargeln schälen, die grünen nur am unteren Drittel. Die Enden abschneiden und in schräge, ca. 3 cm lange Stücke schneiden. Aus den gewaschenen Schalen und den Spargelenden sowie der Hühnerbrühe einen Fond kochen.

Die Morcheln putzen, kurz waschen und abtropfen lassen.

Puderzucker bei schwacher Hitze karamellisieren lassen, den Spargel dazugeben und die Butter hinzufügen. Mit 2 El Spargelsud ablöschen und bissfest garen.

Die Morcheln dazugeben, mit Sherry und ca. 2 El Spargelsud ablöschen, kurz aufkochen, dann vom Feuer nehmen. Die eiskalte Butter in Flocken untermischen. Mit Zitronensaft, Salz und Cayennepfeffer abschmecken und mit Petersilie bestreuen.

Zubereitungszeit ca. 15 Minuten  
05.08.04 B-B-Q

## Gedünstete Morcheln

500 g Morcheln,  
1/8 L Wasser,  
20 g Butter,  
Salz,  
10 g Mehl,  
Petersilie,

Die Morcheln putzen, mehrfach in reichlich klarem Wasser durchschwemmen, um den Sand vollständig zu entfernen. Die Pilze in Stücke schneiden, in 1/8 L Wasser andünsten. Butter, Salz und Mehl unterrühren, noch 10-15 Min dünsten, dann abschmecken. Mit Petersilie oder auch Schnittlauch bestreut auftragen.

### Haselnussküchlein in Morchelrahmsauce 2 Ei M

100 g Haselnüsse  
50 g Butter / Margarine  
100 g Weizenschrot

#### 2 Eier

3 El Schlagsahne  
; Vollmeersalz  
50 g Kokosfett ungehärtet

#### Für DIE SAUCE

30 g Morcheln getrocknet  
1 El gewürfelte Schalotten  
30 g Butter / Margarine  
1/4 l Schlagsahne  
Vollmeersalz  
Pfeffer aus der Mühle  
1 El gehackte Petersilie

1. Nüsse in dünne Scheiben schneiden, in einer Pfanne ohne Fett rösten.
2. Butter / Margarine schmelzen, Schrot unterrühren und leicht bräunen.
3. 1/4 l Wasser zugießen, unter Rühren aufkochen, bis die Masse abbindet.
- Eier, Sahne und 3/4 der Nüsse unterrühren, salzen.
4. Teig etwas abkühlen lassen, mit nassen Händen 12 Klöße formen.
5. Im heißen Fett von jeder Seite ca. 6 Minuten braten, entweder in einer Spezialpfanne oder in einer Bratpfanne.
6. Mit den restlichen Nüssen bestreuen, zu gedünstetem Gemüse und Morchelrahmsauce servieren.
7. Für die Sauce gut gewaschene und eingeweichte Morcheln mit

Schalottenwürfeln in Butter / Margarine andünsten. Mit 1/4 l gefiltertem Morchelwasser und 1/4 l Sahne nach und nach aufgießen, cremig einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Petersilie würzen.

:Vorb Zeit : 30

:Zub Zeit : 25

564 kcal

2360 k Joule

:Eiweiß :16 Gramm

:Fett:44 Gramm

:Kohlenhydrate :16 Gramm

## Morchelquiche M

Zutaten für 4 Portionen

15 g Pilze getrocknete Spitzmorcheln

3 Platte/n Blätterteig, TK

60 g Bergkäse

1 Bund Petersilie

1 Zehe/n Knoblauch

75 g Crème fraîche

Pfeffer, weißer

Salz

Mehl, für die Arbeitsfläche

## Zubereitung

Die Morcheln in eine Schüssel geben, mit lauwarmem Wasser begießen und etwa 2 Stunden quellen lassen.

Die Blätterteigplatten nebeneinander legen und 15 Minuten auftauen lassen.

Die Morcheln in einem Sieb abtropfen lassen, dabei das Einweichwasser auffangen. Die Morcheln waschen und fein hacken. Das Einweichwasser durch eine Filtertüte gießen.

Den Käse reiben. Die Petersilie waschen, trocken schwenken und hacken. Den Knoblauch schälen und durch die Presse in eine Schüssel drücken. Die Petersilie, den Käse, die Morcheln und die Crème fraîche und 1-2 El Pilzwasser dazugeben. Alles gründlich verrühren und mit reichlich Pfeffer und etwas Salz abschmecken.

**Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.** Die Blätterteigplatten aufeinanderlegen und auf wenig Mehl ausrollen. Eine Tarteform 28 cm kalt ausspülen und die feuchte Form mit dem Teig auskleiden. Dazu überstehende Teig-

stücke abschneiden und die freien Flächen damit bedecken. Die Teigkanten zusammendrücken. Die Morchelcreme auf dem Teig verteilen. Die Quiche im Ofen in **etwa 30 Minuten backen**.

Zubereitungszeit ca. 50 Minuten  
20.02.04 Elettra

### Morchelrahmsoße M

Zutaten für 4 Portionen

12 g Morcheln, getrocknet

1 Schalotten

50 g Butter

100 ml Wein, weiß

125 ml Milch

125 ml Sahne

Salz

Pfeffer

Zitronensaft

1 Ei Sahne, geschlagen

### Zubereitung

Die Morcheln nach Vorschrift einweichen und putzen. Schalotten in 20 g Butter anschwitzen. Den Wein angießen und auf etwa 2 El reduzieren. Milch und Sahne zugeben, cremig einkochen lassen. Die Soße durch ein Sieb passieren, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. Die Morcheln in der übrigen Butter anbraten, salzen, pfeffern und mit der geschlagenen Sahne unter die Morchelrahmsauce mischen.

Zubereitungszeit ca. 15 Minuten  
18.03.05 Meisenbart

### Morchelrisotto M

Zutaten für 4 Portionen

250 g Morcheln, frisch

2 Schalotten

2 El Butter

200 g Reis Risottoreis

250 ml Wein, weiß



Salz  
Pfeffer  
750 ml Hühnerbrühe / Gemüsebrühe  
60 g Butter

60 g Parmesan Parmigiano Reggiano, frisch  
Petersilie

### Zubereitung

Pilze waschen und in Ringe schneiden. Schalotte hacken und in der Butter andünsten, Morcheln zufügen und den Reis in der Hühnerbrühe kochen. Wenn alles zu rösten beginnt, mit Wein ablöschen, salzen und pfeffern. Alles vermischen und Butter, Parmesan und Petersilie unterrühren.

Zubereitungszeit ca. 20 Minuten  
23.03.05 AlexandraW

Kommentar von Lang51 28.03.2005 1128  
Hallo JordiTin,

mir persönlich erscheinen 250 g Morcheln in Ordnung. Teuer klar, es sei denn - jetzt wo Saison ist - geht man sie selber suchen. ;-

Liebe Grüße, Annemarie

### Pasta mit Morchelsauce M

Zutaten für 2 Portionen  
250 g Nudeln, ungekocht  
10 g Morcheln, getrocknet

#### 1 Tasse/n Milch

1 Zwiebeln, gewürfelt  
Brühe, gekörnt

#### 1 Becher Sahne, süß

10 g Butter

Dieses Rezept koche ich immer nach Gefühl, also sind die Mengenangaben eher locker zu sehen. Hier ungefähr für 2 Personen. Als Pasta sind Bandnudeln super. Aber auch da, sollte jeder seine Lieblingspasta und Menge nehmen.

Morcheln mindestens 15 Min. in der Milch einweichen. Herausnehmen, etwas abspülen und klein schneiden. Die Milch durch ein feines Sieb um evtl. Sandkörnchen herauszufiltern geben. Die Milch auffangen. Pasta kochen. Zwiebel würfeln und in Butter glasig braten. Die aufgefangene Milch, die Sahne und die Morcheln dazu geben. Aufkochen und etwas einkochen lassen, dann mit Salz, Pfeffer und Brühe abschmecken. Wer es sämiger mag, kann die Soße auch noch etwas binden. Mit der Pasta mischen und sofort servieren.

Zubereitungszeit ca. 15 Minuten  
05.11.01 monika\_m

Kommentar von kochwütiger Saarländer 24.05.2002 1022  
Tolles Rezept!

Ich habe da noch einen Vorschlag für eine kleine Abwandlung

- Die Pilze nicht mit Milch, sondern mit trockenem Weißwein einweichen diesen selbstverständlich auch zum Kochen mitverwenden
- Zu der Zwiebel noch frische, in Scheiben geschnittene Champignons zugeben und beides zusammen bei großer Hitze anbraten. Dann wie oben beschrieben weiter.

Kommentar von Monpticha 11.05.2005 2007  
Anstelle der Milch habe ich auch Weißwein verwendet und keine getrockneten sondern frische Spitzmorcheln genommen, die wir beim Waldspaziergang gefunden haben.

Das hat ja so gut geschmeckt. Hoffentlich finden wir noch ein paar mehr.

## Pilz Fondue M

Zutaten für 4 Portionen  
0.02 kg Morcheln, getrocknet  
0.02 kg Steinpilze, getrocknet

0.4 kg Käse, Gruyere

0.2 kg Käse, Freiburger Vacherin

0.1 kg Tilsiter

6 Tl Speisestärke  
1 Bund Petersilie, fein gehackt  
1 Zwiebeln, fein gehackt  
1 El Butter  
Pfeffer aus der Mühle

Baguette, oder Weißbrot, in Würfel geschnitten

## Zubereitung

Pilze ca. 20 Minuten in 4 dl Wasser einweichen. In ein feines Sieb gießen, Einweichwasser auffangen und durch ein Kaffeefilterpapier absieben. Pilze unter fließendem Wasser gut waschen. Käse reiben. Speisestärke mit 1 dl Pilzeinweichwasser anrühren. Petersilie und Zwiebel in der Butter im Caquelon dünsten. Pilze beifügen, einige Minuten mitdünsten, mit dem restlichen Einweichwasser ablöschen. Käse beifügen und unter ständigem Rühren schmelzen. Angerührte Speisestärke beifügen, Fondue unter Rühren sämig kochen, würzen.

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

06.09.01 Bashiba

## Pilzauflauf M

Zutaten für Portionen

20 g Morcheln, getrocknete

250 g Austernpilze

500 g Champignons

2 Zwiebeln

2 Möhren

1 Bund Schnittlauch und Petersilie

40 g Butter

1 Zitronen, unbehandelt

200 g Käse mittelalter Gouda, geraspelt

Salz und Pfeffer

½ Glas Mineralwasser

½ Becher Sahne

1 TI Zucker

## Zubereitung

Die Pilze mit einer Bürste säubern wichtig nicht waschen, da die Pilze sich sonst mit Wasser voll saugen und vierteln. Die Möhren und Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden. Nun die Butter in einer Pfanne zerlassen und die Zwiebel- und Möhrenwürfel darin anbraten. Einen TI Zucker und ein halbes Glas Sprudelwasser hinzufügen Tipp das treibt das Aroma zurück ins Gargut. Die Pilze in die Pfanne geben, dazu etwas Abrieb von der Zitrone, 1/2 Becher Sahne mit Salz und Pfeffer würzen und köcheln lassen.

Gehackte Petersilie und Schnittlauch unterrühren und alles in eine Auflaufform geben. Käse oben drüber streuen und das Gericht bei 180° Grad im Backofen gratinieren. Nach 3-5 Minuten ist der Auflauf fertig. Natürlich kann man auch andere Pilze verwenden oder noch Gemüse hinzufügen

Zubereitungszeit ca. 45 Minuten  
10.02.04 lioness1981

## Spargel Morchel Frikassee 2 Ei + 2 Eigelb M

Zutaten für 4 Portionen

750 g Spargel  
1 Prise Zucker  
250 g Morcheln, frisch  
2 Schalotten  
30 g Butter  
30 g Mehl  
Salz und Pfeffer

250 ml Sahne

1 El Zitronensaft

2 Eigelb

2 Eier, hart gekocht

1 Bund Petersilie

## Zubereitung

Spargel schälen, Morcheln gut waschen. Spargel in Salzwasser mit Zucker 25 Minuten kochen, herausheben, abtropfen lassen und das Kochwasser aufheben. Morcheln im Salzwasser 10 Minuten kochen und gut abtropfen lassen.

Die gehackten Schalotten in heißer Butter mit den zerkleinerten Morcheln 10 Minuten dünsten. Mehl darüber stäuben und mit Sahne, 1/4 Liter Spargelwasser und Zitronensaft aufgießen. Den halbierten Spargel, Salz und Pfeffer zugeben und Eigelb einrühren.

Die geschälten, hart gekochten Eier in Achtel schneiden und in das Frikassee geben.

Das Gericht mit gehackter Petersilie bestreut mit Reis oder Butterkartoffeln servieren.

Zubereitungszeit ca. 50 Minuten  
10.08.05 hemet-nisut-weret

## Mu-Err-Pilze

### Asiatische Gemüsesuppe

Zutaten für 4 Portionen

- 25 g Mu-Err-Pilze, getrocknete
- 40 g Glasnudeln
- 250 g Karotten
- 4 Frühlingszwiebeln
- 2 El Öl Sesamöl
- 1 Tl Honig
- 1 Tl Curry
- 1 Tl Speisestärke
- ¾ Liter Hühnerbrühe / Gemüsebrühe
- 150 g Sprossen Mungbohnsensprossen
- 1 El Sojasauce oder **Sherry**
- Salz
- Pfeffer, weißer

### Zubereitung

Die Pilze und die Glasnudeln getrennt voneinander 10 Min. in warmem Wasser einweichen, das Wasser der Pilze mehrmals wechseln. Die Karotten in Stifte, die Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden.

Das Öl erhitzen, das vorbereitete Gemüse darin anbraten. Honig, Curry, abgetropfte Pilze und Speisestärke einrühren, mit heißer Brühe aufgießen und zugedeckt 5 Min. kochen lassen.

Die Sprossen in die Suppe geben und weitere 5 Min. garen. Die abgetropften Glasnudeln etwas klein schneiden und 2 Min. in der Suppe sacht kochen lassen. Mit Sojasauce/Sherry, Salz und Pfeffer abschmecken.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

29.05.04 Valentine\_D

### Frittierte Glasnudeln süß sauer

Zutaten für 4 Portionen

- 2 Zehe/n Knoblauch, fein gehackt
- 2 Zwiebeln, fein gehackt
- 4 Paprikaschoten, je 2 rote und gelbe

200 g Okraschoten  
1 Zucchini  
100 g Mu-Err-Pilze, eingeweicht  
3 El Öl Sesamöl  
125 ml Sojasauce  
Sauce chinesischer Ketchup, süß-sauer  
60 ml Essig Obstessig  
3 El Honig  
1 Kugel/n Glasnudeln  
Öl Sonnenblumenöl, zum Frittieren  
Pfeffer Szetschuanpfeffer

### Zubereitung

Paprika und Pilze in feine Streifen, Okraschoten und Zucchini in dünne Stifte schneiden. Öl erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch anbraten. Paprika und Okraschoten zufügen, unter Rühren ca. 3 Min. garen. Restliches Gemüse und Pilze zugeben, weitere 3-4 Min. dünsten. Sojasoße, Ketchup, Essig und Honig unterrühren. Einmal aufkochen lassen. Mit Szetschuanpfeffer würzen.

Glasnudeln etwas brechen und portionsweise in heißem Öl frittieren. Sofort mit dem Gemüse servieren.

**Brennwert p. P.: 390**

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

23.08.02 Hobbykoechin

### Gebratene Nudeln mit Sprossen

Zutaten für 4 Portionen  
8 Mu-Err-Pilze, getrocknet  
200 g Spargel, grün  
Salz  
200 ml Öl  
250 g Tofu, in kleine Stücke geschnitten  
250 g chinesische Eiernudeln  
50 ml Gemüsebrühe  
1 El Sojasauce  
1 El Speisestärke und 3 El Wasser  
8 El Öl Erdnussöl  
5 Zehe/n Knoblauch, gehackt  
1 Tl Ingwer, frisch, fein gehackt  
100 g Karotten, feine Streifen  
200 g Lauch, Ringe

100 g Champignons, Scheiben  
100 g Sprossen Mungosprossen  
100 g Spinat, frisch  
1 TI Öl geröstetes Sesamöl  
1 EI Koriander, frisch

## Zubereitung

Pilze in warmem Wasser 1 Stunde quellen lassen, in Stücke schneiden, abwaschen. Spargel in kochendem Salzwasser 2 Minuten blanchieren, abgießen. Das Öl im Wok erhitzen, die Tofuwürfel rundherum hellbraun fritieren, auf einem Papiertuch abtropfen lassen. Nudeln al dente kochen.

2 EI Öl im Wok erhitzen, Nudeln 2 Minuten unter Rühren anbraten, aus dem Wok nehmen. 2 EI Öl erhitzen, Knoblauch und Ingwer kurz anbraten, Karotten und Pilze dazugeben, unter Rühren 1 Minute braten. Spargel, Lauch, Champignons und Sprossen dazugeben, leicht salzen und unter Rühren 1 Minute braten. Gemüsebrühe und Sojasauce dazugießen, zugedeckt 3 Minuten dünsten. Speisestärke in 3 EI Wasser auflösen und unterrühren. Aufkochen lassen. Vom Feuer nehmen und das geröstete Sesamöl untermischen.

Mit dem Koriander garnieren.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten  
09.02.05 TexMexHex

## Mu-Err-Pilze mit Bohnen

Mu Er Dou Jiao Kochkursrezept

Zutaten für 2 Portionen

10 m.-große Mu-Err-Pilze  
4 Zehe/n Knoblauch, groß nach Belieben mehr  
300 g Bohnen, grüne eventuell TK  
4 EI Öl  
Salz

## Zubereitung

Pilze im warmen Wasser 20 Min. einweichen.  
Inzwischen den Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden. Einen Topf mit Wasser füllen und zum Kochen bringen.  
Unterdessen Bohnen waschen und putzen. Frische Bohnen 2-3 Min. blanchieren, kalt abschrecken, abtropfen lassen und dann in 3 cm lange Stü-

cke schneiden. Pilze waschen und größere Pilze in Stücke schneiden. Einweichwasser durch eine Filtertüte gießen und wieder auffangen.

Öl in einer Pfanne oder Wok erhitzen. Knoblauchscheiben darin kurz braten, bis er duftet. Mu-Err-Pilze gut ausdrücken und dazugeben. Kurz braten, dann die Bohnen dazugeben und unter Rühren etwa 5 Min. garen, bis sie bissfest sind. 2-3 El Einweichwasser von den Pilzen dazugeben. Bohnen salzen und servieren.

**Brennwert p. P.: 240**

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten

25.07.05 Feuervogel

### Vietnamesische Sauerscharfsuppe

Zutaten für 4 Portionen

1.5 Liter Gemüsebrühe, kräftig

200 g Tofu in Würfeln

3 Möhren, in feinen Streifen

100 g Weißkohl, feingeschnitten

100 g Sojasprossen

20 g Mu-Err-Pilze, getrocknet

1 kl. Dose/n Ananas

2 Tomaten

2 El Öl Sesam

Zitronensaft

Sambal Oelek, oder andere Chilipaste

Salz

Gemüsebrühe erhitzen. Mu-Err-Pilze mit kochendem Wasser überbrühen und etwa 30 Min. ziehen lassen. Anschließend in feine Streifen schneiden. Inzwischen Sesamöl in einer Pfanne oder im Wok erhitzen und die Tofuwürfel kurz braten, herausnehmen und beiseite stellen. Dann Möhren- und Weißkohlstreifen darin bissfest dünsten, mit etwas heißer Gemüsebrühe ablöschen, Ananaswürfel und Pilzstreifen zugeben und mit Zitronensaft, Salz und Chilipaste kräftig abschmecken. Tomaten achteln, Kerne entfernen und pro Person 4 Stückchen in eine Suppenschale geben. Gemüsebrühe noch einmal kräftig aufkochen lassen, alles hingeben und möglichst heiß über die Tomaten geben.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

27.10.01 Sonja Wagner

### Pfifferlinge



## Alkohol

### Crepes mit Pfifferlingen und Lauchzwiebeln 1 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

100 g Pfifferlinge

½ dl Wein, rot

80 g Crème double

2 Lauchzwiebeln

¼ Bund Schnittlauch

Butter

Salz

Pfeffer

100 ml Milch

50 g Mehl

1 Eier

1 Ei Öl

### Zubereitung

Zubereitung des Pfifferlingsragout: Die Lauchzwiebeln schneiden Sie in grobe Würfel, die Pfifferlinge putzen Sie. Braten Sie die Pfifferlinge unter ständigem Wenden in 1 Ei. Butter und fügen Sie nach einiger Zeit die Lauchzwiebeln zu. Wenn die Lauchzwiebeln kurz angebraten sind, geben Sie den Wein auf die Pfifferlinge und lassen kurz aufkochen. Danach geben Sie die Creme Double zu und kochen auf die Hälfte ein. Zum Schluss würzen Sie mit Salz und Pfeffer.

Zubereitung der Crepes: Für die Crepes Milch mit Mehl und Ei zu einem dünnen Teig rühren, zerlassene Butter einrühren und mit Salz abschmecken. Eine Crepepfanne Eisen mit Öl einstreichen und einen Löffel Teig in die Pfanne geben. Nach kurzer Zeit überschüssigen Teig abgießen, dass nur ein dünner Film in der Pfanne bleibt. Wenden, wenn der Teig fest geworden ist und auch von der anderen Seite leicht anbräunen. Auf diese Weise 2 Crepes bereiten.

Anrichten: Schneiden Sie den Schnittlauch in feine Röllchen. Die Crepes geben Sie auf heiße Teller, füllen das Ragout auf die eine Hälfte der Crepes, streuen die Schnittlauchröllchen darüber und schlagen die andere Hälfte über das Ragout.

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

06.05.02 Biene62

## Gnocchi mit Pfifferlingen und Tomaten M

Zutaten für 4 Portionen

400 g Pfifferlinge

300 g Tomaten

1 Bund Frühlingszwiebeln

3 El Olivenöl

50 ml Wein, weiß

275 ml Sahne

Salz

Pfeffer, bunt

Paprikapulver, scharf

1 Bund Petersilie

100 g Parmesan, frisch

450 g Gnocchi, Frischepack

### Zubereitung

Pfifferlinge waschen, putzen und auf Küchentrepp abtropfen lassen. Tomaten achteln, Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden. Öl erhitzen und die Pfifferlinge darin 2 Minuten braten. Mit Weißwein und Sahne ablöschen und 5 Minuten ohne Deckel dicklich einkochen lassen. Tomaten und Frühlingszwiebeln dazugeben und nochmals ca. 2 Minuten köcheln. Mit Salz, etwas scharfem Paprika und frisch gemahlenem buntem Pfeffer abschmecken.

Gnocchi nach Packungsanweisung garen, abgießen und mit der Sauce verrühren. Mit Petersilie und frisch geriebenem Parmesan bestreuen.

Tipp: Alternativ alle Zutaten wie oben zubereiten, in eine flache Auflaufform füllen, dick mit geriebenem Gouda bestreuen und ca. 15 Minuten im Backofen überbacken.

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

16.04.05 Bonnie271

## Paprikaschoten gefüllt mit Pfifferlingen 3 Eigelb M

Zutaten für 4 Portionen

4 große Paprikaschoten, gelbe oder rote

250 g Möhren

3 Schalotten

250 g Pfifferlinge  
1 Bund Petersilie  
1 Ei Butter  
100 g Fertigmischung für Krokette

100 g Quark

1 Ei Käse, geriebener

3 Eigelb

125 ml Brühe

125 ml Wein, weiß

3 Ei Crème fraîche

Salz und Pfeffer, weiß

Cayennepfeffer

Majoran

## Zubereitung

Von den Paprikaschoten am Stielansatz einen Deckel abschneiden. Kerne und Rippen entfernen. Schoten und Deckel waschen, abtrocknen und Schoten innen salzen. Möhren, Schalotten und Pilze putzen und sehr fein schneiden. Petersilie abspülen, trocken tupfen und hacken.

Die Butter in einer Pfanne erhitzen, Möhren, Schalotten beides klein gewürfelt- und die Pfifferlinge darin mit der Petersilie anbraten.

Krokettepulver nach Aufschrift zubereiten.

Quark, Käse, Gewürze, 2 Eigelb und die Gemüsemischung darunter mengen. Abschmecken und in die Paprikaschoten füllen. Die Deckel aufsetzen, die Schoten in einen gewässerten Tontopf setzen, mit Brühe und Wein umgießen und zugedeckt in 40-50 Minuten weich dünsten.

Den Fond dann etwas einkochen und mit der mit restlichem Eigelb verquirlten Creme fraîche legieren.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

24.12.05 ulkig

## Pfifferlings Risotto M

Zutaten für 4 Portionen

300 g Reis

400 g Pfifferlinge, frische

2 Zwiebeln

2 Zehe/n Knoblauch

5 Ei Öl

375 ml Wein, Weißherbst

750 ml Gemüsebrühe  
1 Ei Butter

150 g Parmesan  
1 Bund Petersilie

¼ Becher Sahne  
Salz und Pfeffer  
Paprikapulver, edelsüß

## Zubereitung

Pfifferlinge gründlich waschen, größere Pilze halbieren, bzw. vierteln. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein schneiden. Öl in einem großen, breiten Topf mittelstark erhitzen. Zwiebeln darin glasig dünsten, Reis und Knoblauch dazu geben und unter Rühren weiter dünsten. Pfifferlinge dazu geben, den Wein angießen und bei offenem Topf verdampfen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Nach und nach Gemüsebrühe und die Sahne dazu geben. Unter häufigem Rühren bei schwacher Hitze zugedeckt etwa 20-25 Minuten ausquellen lassen. Petersilie fein hacken und zusammen mit dem Parmesan unter das Risotto mischen und sofort servieren.

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten  
25.04.05 angel4\_you

## Pilz Apfel Nudeltopf M

Zutaten für 4 Portionen  
50 g Steinpilze  
50 g Pfifferlinge  
2 Äpfel  
2 Ei Öl  
5 Prise Aromat  
1 Prise Salz  
etwas Pfeffer  
etwas Currypulver

150 ml Rahm  
1 Zwiebeln  
50 ml Wein  
4 Port. Nudeln oder Reis

## Zubereitung

Zwiebeln und Pilze im Öl anbraten, Äpfel dazugeben, mit etwas Wein ablöschen und vor sich hin köcheln lassen. Dann etwas würzen, Rahm dazugeben und mit Nudeln oder Reis servieren.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

17.02.05 Swiss Cook

## Ravioli mit Pfifferlingsfüllung 4 Ei M

Zutaten für 6 Portionen

100 g Grieß Hartweizengrieß

300 g Mehl

1 Prise Salz

4 Eier

3 El Öl Olivenöl

200 g Ricotta

70 g Parmesan, frisch, gerieben

100 g Pfifferlinge, frisch

1 Topf Basilikum, frisch

50 ml Sahne

½ Zitronen

100 ml Hühnerbrühe

1 Schuss Wein, weiß

Salz und Pfeffer

Aus Hartweizengrieß, Mehl, Salz, Öl und 3 Eiern einen geschmeidigen Nudelteig herstellen wenn zu flüssig, etwas Grieß dazu, wenn zu fest etwas Öl dazu. Unter einer mit heißem Wasser ausgespülten Tonschüssel eine Std. ruhen lassen, damit Mehl und Grieß richtig gut quellen können.

In der Zwischenzeit die Pfifferlinge in kleine Stückchen schneiden und in den Ricotta rühren, die Hälfte des Basilikum fein hacken und unterrühren. Den Saft der halben Zitrone begeben und den Parmesankäse begeben, mit Pfeffer und Salz kräftig abschmecken.

Den Teig auf einer bemehlten Fläche sehr dünn ausrollen und in 2 Hälften teilen. Das 4. Ei verquirlen und auf eine Teighälfte setzen. Mit einem Esslöffel kleine Häufchen der Ricottacreme aufsetzen, um jedes Häufchen ca. 1 cm Platz lassen. Die 2. Teigplatte darüber setzen und die Ricottahäufchen mit einem runden Ravioliausstecher oder einem Glas ausstechen und etwas ruhen lassen.

In sehr heißem, aber nicht kochendem Salzwasser garen sind gar, wenn sie an die Wasseroberfläche steigen.

Für die Sauce die Sahne aufkochen, die Brühe, einen Ei Nudelwasser und einen Schuss Wein zugeben, den Rest Basilikumblätter feingehackt zugeben, salzen und pfeffern.

Die garen Ravioli kurz durch die Sauce ziehen und sofort servieren.

Den restlichen Nudelteig noch mal ausrollen, ggf. in der Nudelmaschine zu Tagliatelle verarbeiten und einfrieren.

Weinempfehlung: 2000 Molamatta Collio Blanko aus dem Friaul

Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten

11.06.02 Susa\_

Kommentar von Susa\_ 31.12.2002 15:51

P.S.

habe es letzte Woche mit Steinpilzen statt mit Pfifferlingen gemacht - ist noch besser.

Kommentar von Kochmausmk 19.09.2004 09:45

Habe gestern ebenfalls das Rezept mit Steinpilzen gemacht. Habe 200g Steinpilze genommen und die Hüte separat gebraten über die Ravioli gegeben, mit Butter, keine Sauce. War lecker. Allenfalls finde ich den Zitronensaft etwas störend, weil die Füllung säuerlich ist.

Wer das nicht mag, sollte evtl. Sahne oder ähnliches einrühren.

Gruß Kochmaus

Kommentar von Susa\_ 07.08.2005 13:21

Doch man kann durchaus getrocknete Pilze nehmen, ich weiche sie gerne in Cognac oder Sherry ein und gebe etwas davon an die Masse.

## Waldpilze Karbonara 3 Ei M

Zutaten für 4 Portionen

200 g Pfifferlinge, frisch

10 g Steinpilze, getrocknet

250 g Nudeln

50 g Butter

2 Frühlingszwiebeln

2 Zehe/n Knoblauch

3 Eier

1 Ei Wein, weiß

2 Ei Parmesan

Salz und Pfeffer

Petersilie

Die Steinpilze in so wenig Wasser, wie möglich 30 Minuten einweichen. Dann herausnehmen und sehr klein schneiden. In einer großen Pfanne zusammen mit den klein geschnittenen Frühlingszwiebeln und Knoblauchzehen in Butter andünsten. Die Pfifferlinge dazu geben und ebenfalls kurz andünsten, salzen.

Die Eier mit 1 El Steinpilz-Einweichwasser, 1 El Weißwein und dem sehr fein geriebenen Parmesan verquirlen.

Die Spaghetti kochen, abgießen, in eine heiß ausgespülte Schüssel geben, die Eimasse darüber geben und alles sehr zügig mit einander verrühren.

Die ange dünstete Pilzmasse darüber geben und dann ebenfalls unterheben. Sehr fein geschnittene Petersilie darüber geben, und schwarzen Pfeffer mit der Pfeffermühle darüber geben.

Man kann natürlich auch andere Waldpilze verwenden.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

25.10.05 Ingrid\_R

## Alles

Camembert Omelett 4 Ei M

Zutaten für 4 Portionen

200 g Pfifferlinge

2 Camembert

150 g Rahm Landrahm

4 Eier

1 Zwiebeln

4 El Butter

1 El Petersilie, gehackt

Salz

Pfeffer

Muskat

## Zubereitung

Pilze putzen. Camembert grob entrinden und in kleine Stücke schneiden; mit einer Gabel zerdrücken. Den Landrahm cremig rühren und mit der Käsemasse mischen. Eier trennen. Eigelbe unter die Käsemasse geben. Eiweiß steif schlagen und unterheben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Zwiebel fein würfeln und mit den Pilzen in 2 El Butter dünsten. Herausnehmen und warm stellen. Restliche Butter portionsweise in der Pfanne

erhitzen und nacheinander aus der Ei-Käse Masse vier Omeletts zubereiten. Zugedeckt 4-5 Minuten backen bis sie gestockt sind. Pilzgemüse darauf verteilen und mit Petersilie bestreuen!

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten  
10.09.03 Rince

Kommentar von Immüma 20.11.2005 20:46

Ich hab den Camembert nicht entrindet, dadurch ließ sich die Masse nicht ganz so leicht mit der Gabel zerdrücken, aber der Passierstab hat's geschafft.

Es hat gut geschmeckt, nur die Optik war nicht gut- hab die Teile einfach nicht gut umdrehen können und auf den Warmhalteteller wollten die Dinger auch nicht gleiten.

Das mach ich bestimmt mal wieder!

## Crespelle mit Porreefüllung 4 Ei M

Zutaten für 3 Portionen

Für die Crespès:

200 g Mehl

4 Eier

50 g Butter

200 ml Milch

Salz

Fett Pflanzenfett, zum Braten

Für die Füllung:

500 g Porree

150 g Pfifferlinge

40 g Butter

100 g Schlagsahne

2 El Sojasauce

1 El Senf

Pfeffer, frisch gemahlen

100 g Mascarpone

Fett für die Form

## Zubereitung

Für die Crespelle:



Mehl, Eier, flüssige Butter und Milch zu einem glatten Teig verrühren. Leicht salzen und 10 Minuten stehen lassen. Aus diesem Teig sechs dünne Pfannekuchen von jeder Seite 2 Minuten backen, beiseite stellen.

### Für die Füllung:

Porree und Pfifferlinge putzen. Den Porree in Ringe schneiden. Die Hälfte der Butter erhitzen und den Porree darin andünsten. Pfifferlinge und Sahne zufügen und bei großer Hitze so lange dünsten, bis die Flüssigkeit verdunstet ist, mit Senf, Sojasoße, Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Crespelle mit Mascarpone bestreichen und die vorbereitete Füllung darauf geben. Die Crespelle aufrollen und in eine gefettete, ofenfeste Form geben. Die restliche Butter in Flöckchen darüber verteilen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad / Umluft 170 Grad etwa 30 Minuten überbacken.

Brennwert p. P.: 755

Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten

09.08.02 Brigitte

### Dicke Bohnen mit Pfifferlingen M

300 g Pfifferlinge

500 g dicke Bohnen TK; oder frisch gepalt aus 2 kg

Salz

3 Zwiebeln

4 El Öl

250 g Möhren

200 ml Weißwein

250 ml Schlagsahne

Pfeffer

Muskatnuss, frisch gerieben

1 Bund glatte Petersilie

2 El heller Saucenbinder

Die Pfifferlinge in ein Sieb geben und vorsichtig abbrausen, dann auf Küchenpapier ausbreiten, trocken tupfen und putzen. Die dicken Bohnen in kochendes Salzwasser schütten und zugedeckt 10-15 Minuten garen.

Die Zwiebeln pellen, in feine Würfel schneiden und im heißen Öl glasig dünsten. Die Pfifferlinge dazugeben und bei mittlerer Hitze unter Wenden so lange dünsten, bis die Flüssigkeit vollständig verdunstet ist. Möhren schälen und raspeln.

Die Pfifferlinge mit Wein und Sahne ablöschen. Dann die Möhrenraspel

dazugeben und 5 min. mitgaren. Die Bohnen abgießen und ebenfalls unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Die Petersilie fein hacken. Das Ragout mit Saucenbinder binden und mit der Petersilie bestreut servieren.

Dazu passen Spiegeleier und neue Kartoffeln.

## Eierschwammerl Schmarren 2 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

120 g Pfifferlinge Eierschwammerl

1 Zwiebeln, klein, fein gehackt

Salz

Pfeffer

3 El Butter

60 g Mehl

1 Msp. Backpulver

125 ml Milch

2 Eier

Schnittlauch

1 Tomaten, in Scheiben

## Zubereitung

Zwiebelwürfel in 1 El Butter anrösten, die geputzten Eierschwammerl dazugeben, würzen und dünsten, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Inzwischen die Eier mit Mehl, Backpulver, Milch und Salz zu einem glatten Teig verquirlen. Die Schwammerl auf einen Teller geben, die Pfanne mit einem Küchentuch auswischen und die restliche Butter darin schmelzen lassen. Die Hälfte des Teiges in die Pfanne gießen, die Schwammerl darüber verteilen und den restlichen Teig darauf geben. Zugedeckt bei mittlerer Hitze nicht zu heiß, da der Teig sonst verbrennt und nicht zu kalt, da die Masse sonst nicht aufgeht etwa 6 Minuten backen, wenden und fertig backen. Mit zwei Gabeln in Stücke reißen, mit Schnittlauch bestreuen und mit Tomatenscheiben anrichten. Dazu passen Blattsalate.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

15.10.03 Seide

## Eierschwammerlgulasch M

Zutaten für 5 Portionen

1 kg Pfifferlinge, Eierschwammerl  
2 Zwiebeln  
2 Zehe/n Knoblauch  
2 El Paprikapulver, edelsüß  
¼ Liter Rinderbrühe oder Geflügelfond

½ Liter Sahne

½ Bund Petersilie

## Zubereitung

Die Zwiebel und die Knoblauchzehen in feine Würfel schneiden. Kochtopf stark erhitzen darf ruhig rauchen.

Die Zwiebel und den Knoblauch anrösten die gewaschenen und geputzten Eierschwammerl zugeben und bei hoher Hitze mit anrösten.

Warten, bis die ganze Flüssigkeit verdampft ist wenn welche entstehen sollte mit dem Paprikapulver Paprizieren also kurz mit anrösten.

Wirklich nur kurz, sonst verbrennt das Paprikapulver und die Sauce wird bitter.

Mit der Suppe oder dem Fond aufgießen, salzen, etwas pfeffern ,

kurze Zeit köcheln lassen, bis die Sauce eine cremige Konsistenz hat.

Vor dem Anrichten die nicht zu fein gehackte Petersilie darunter mischen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

15.09.05 Schweigereisen

## Fried Rice mit Pilzen 3 Ei

Zutaten für 3 Portionen

300 g Pfifferlinge  
200 g Brokkoli  
3 Zwiebeln, rot  
3 Zehe/n Knoblauch  
3 El Öl

### 3 Eier

70 g Tomaten, getrocknete, in Öl

300 g Reis, gekochter

Salz

Pfeffer, frisch gemahlen

## Zubereitung

Pfifferlinge und Brokkoli putzen. Brokkoli in kleine Röschen teilen. Brokkolistiele in Scheiben schneiden. In siedendem Salzwasser zwei Minuten kochen, abgießen, kalt abspülen und zur Seite stellen. Zwiebeln und Knoblauch abziehen. Knoblauch fein würfeln. Zwiebeln vierteln und in Scheiben schneiden. Knoblauch im Wok oder in einer großen Pfanne in einem Esslöffel Öl unter Rühren glasig braten. Eier, Jodsalz und Pfeffer verquirlen, dazugeben und unter Rühren stocken lassen. Herausnehmen und zur Seite stellen.

Restliches Öl im Wok heiß werden lassen. Zwiebeln und Pfifferlinge zugeben und etwa drei Minuten unter Rühren braten. Brokkoli, Tomaten und Reis zufügen, weitere drei Minuten unter Rühren braten. Mit Paprika, Pfeffer und Salz abschmecken.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

18.05.03 Sasima

### Fusilli mit Pfifferlingen

Zutaten für 4 Portionen

400 g Nudeln, lange Fusilli

2 Ei Öl

30 g Butter

350 g Pfifferlinge

1 Bund Schnittlauch

2 Zehe/n Knoblauch

2 Lauchzwiebeln

Salz und Pfeffer

### Zubereitung

Nudeln kochen, Öl und Butter in einer großen Pfanne langsam erhitzen. Pfifferlinge putzen, in dünne Scheiben schneiden, zugeben und bei mittlerer Hitze anrösten. Mit Pfeffer würzen und unter Rühren 10 Minuten garen. Knoblauch abziehen und mit dem Schnittlauch fein hacken. Lauchzwiebeln abziehen und in Ringe schneiden. Alles zugeben, gut rühren und 5 Minuten mitgaren. Die Nudeln abgießen in der Pfanne mit den anderen Zutaten vermengen und kurz anrösten. Schnittlauch bestreuen und essen.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

14.12.02 Mina8

### Gebratene Pfifferlinge

Zutaten für 2 Portionen

100 g Pfifferlinge  
1 Ei Öl  
1 Schalotten, gewürfelt  
1 Tl Petersilie, gehackt  
10 g Butter  
Salz  
Pfeffer

### Zubereitung

Die Pfifferlinge säubern und in einer sehr heißen Pfanne unter Schwenken in Öl anbraten. Die Schalottenwürfel und die gehackte Petersilie zugeben. Mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen und unter ständigem Hin- und Herschwenken ca. 3 Min. weiterbraten. Die gebratenen Pfifferlinge mit einem Stück Butter verfeinern.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten  
23.04.01 Miguan

### Gedeckte Pfifferlingstorte mit Ricotta 4 Ei + 1 Eigelb M

Zutaten für 8 Portionen  
400 g Pfifferlinge  
2 Zwiebeln  
1 Zehe/n Knoblauch  
4 Ei Öl Olivenöl  
400 g Blattspinat  
1 Pck. Blätterteig  
80 g Käse Pecorino  
2 Brötchen, vom Vortag  
1 Bund Kräuter italienische Mischung

400 g Frischkäse Ricotta

4 Eier

1 Eigelb

Salz und Pfeffer

### Zubereitung

Pilze schneiden, Zwiebeln würfeln, Knobi pressen. 2 Ei Öl erhitzen und Zwiebeln und Knobi darin andünsten. Pfifferlinge dazu und kurz mitdünsten. Abkühlen lassen. Restliches Öl erhitzen und Spinat andünsten. Zu-

sammenfallen lassen. Abkühlen. Pecorino reiben, Brötchen in kleine Würfel schneiden, Kräuter hacken. Blätterteig bis auf 2 Platten ausrollen. Springform mit Backpapier auslegen. Form mit Blätterteig auslegen, so daß er etwas überlappt. Pfifferlinge mit Spinat, Pecorino, Brötchen, Kräutern, Ricotta und Eiern vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Masse auf dem Teigboden verteilen. Den überlappenden Teig über die Füllung schlagen. Mit Eigelb bestreichen. Aus den restl. Platten einen Teigdeckel ausrollen und auf die Füllung legen. Mit Eigelb bestreichen. Bei 180° C im vorgeheizten Ofen auf unterer Schiene ca. 50 Min. goldgelb backen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

18.03.02 Hobbykoechin

### Kärntner Kas und Schwammerlnudeln 7 Ei + 6 Eigelb M

Österreich

1 kg Mehl halbgriffig,

6 Ei,

6 Eigelb,

Prise Salz,

1/2 l lauwarmes Wasser

Schwammerlfüllung:

500 g Pfifferlinge oder Steinpilze,

1 Zwiebel,

1 Ei, Öl

#### Kasfüllung:

500 g Quark,

250 g Kartoffeln, gekocht und gepresst,

getrocknete Minze,

Salz,

Pfeffer,

Butterschmalz

Das Mehl mit dem lauwarmen Wasser anrühren. Ei, Eigelb und das Salz dazugeben und den Teig kneten, bis er glatt ist; dann etwas ruhen lassen. Den Teig dünn ausrollen. Die Füllung der Schwammerlnudeln herstellen: Die geputzten Pilze grob hacken und mit Zwiebel in Öl anschwitzen, bis das ausgetretene Wasser verdunstet ist. Mit einem Ei binden. Die Masse zu kleinen Bällchen formen und auf den Teig legen, zusammenschlagen und ausstechen. Den Rand kräftig andrücken und in Salzwasser vorsichtig ca. 10 min kochen lassen. Für die Kasnudelfüllung den Topfen mit den gepressten Erdäpfeln abkneten, die getrocknete Minze dazugeben, mit Salz

und Pfeffer würzen. Die Quarkmasse ebenfalls zu kleinen Bällchen formen und auf den dünn ausgerollten Teig darauf legen, zusammenschlagen, ausstechen, die Ränder andrücken und in Salzwasser vorsichtig kochen lassen. Die fertigen Nudeln abtropfen lassen und anrichten, mit heißem Butterschmalz übergießen

## Kartoffel Pilz Pfanne mit Kräuterdip M

Zutaten für 4 Portionen

500 g Kartoffeln, festkochend

Salz und Pfeffer

250 g Pfifferlinge

1 kg Champignons

½ Bund Petersilie, gehackt

4 El Olivenöl

3 Zehe/n Knoblauch bis 4 Zehen, fein gehackt

150 g Crème fraiche

## Zubereitung

Kartoffeln in Salzwasser ca. 15 min. kochen. Abgießen, abschrecken, pel-  
len und in Stücke schneiden. Pilze putzen und evtl. halbieren. Kartoffeln in  
Öl unter Wenden goldbraun braten. Salzen, pfeffern und aus der Pfanne  
nehmen. Pilze in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze 10 min. braten.  
Kartoffeln mit dem Knoblauch zu den Pilzen geben und unter Wenden wei-  
tere 5 min. braten. Abschmecken.

Die Pfanne mit einem Klecks Crème fraiche garniert und mit Petersilie be-  
streut servieren.

**Brennwert p. P.: 320**

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

15.12.05 Hobbykoechin

## Kartoffelgnocchi mit Petersilienwurzelcreme 1 Ei M

und gebratenen Pfifferlingen

Zutaten für 2 Portionen

300 g Kartoffeln

100 g Mehl

**1 Eier**

100 g Petersilie, die Wurzel

100 ml Sahne

150 g Pfifferlinge

Öl Erdnussöl

Salz

## Zubereitung

Kartoffel schälen und reiben. Mit Mehl, Ei und etwas Salz vermischen, in Gnocchi rollen und in 2 cm lange Stücke schneiden. Für zwei Minuten in kochendes Salzwasser geben und abschütten.

Petersilienwurzeln schälen, in Stücke schneiden und in Salzwasser weich kochen. Im Mixer pürieren und mit Salz abschmecken. Püree mit Sahne mischen und in der Pfanne kurz einreduzieren lassen. Fertige Gnocchi hinzugeben und nochmals kurz einreduzieren lassen.

Pfifferlinge waschen und trocknen. Zusammen mit Knoblauchzehe in Erdnussöl anbraten. Gnocchi auf einen Teller anrichten, Pfifferlinge darüber geben und mit fein geschnittener Petersilie garnieren.

Zubereitungszeit: ca. 1 Std.

24.11.04 otto42

## Majoranpfifferlinge M

Zutaten für 4 Portionen

400 g Pfifferlinge

1 Zwiebeln, rote

1 Zehe/n Knoblauch

3 Ei Öl

1 Tl Majoran, getrockneter

200 g saure Sahne / Rahm

Pfeffer, frisch gemahlener

Salz

## Zubereitung

Die Pfifferlinge putzen und in dünne Scheiben schneiden. Die Zwiebel und Knoblauchzehe schälen und fein hacken.

Das Öl in der Pfanne erhitzen, die Zwiebel darin glasig braten und den Knoblauch und die Pilze dazugeben. Mit dem Majoran würzen und die Pfifferlinge 15 Minuten dünsten. Die Sahne zugießen, das Gericht kurz aufkochen lassen und mit gemahlenem Pfeffer und Salz würzen.

Dazu reichen Sie Petersilienkartoffeln oder Naturreis.



Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten  
16.09.03 Elwawe

### Pappardelle mit gemischten Wildpilzen M

Zutaten für 4 Portionen

400 g Pilze, da beim Putzen immer ein Teil verloren geht

3 El Olivenöl

1 Zehe/n Knoblauch, geschält und fein gehackt

1 kleine Chilischoten, zerstoßen oder sehr fein gehackt

Salz und Pfeffer

½ Zitronen, den Saft davon

500 g Bandnudeln, breite Pappardelle

1 handvoll Parmesan, frisch gerieben

1 handvoll Petersilie, frisch, grob gehackt

60 g Butter

### Zubereitung

Pilze mit einem Küchenpinsel oder Küchentuch säubern und in dünne Scheiben schneiden, Pfifferlinge und ähnliche Pilze der Länge nach halbieren. Das Olivenöl in eine sehr heiße Bratpfanne geben und die Pilze hinzufügen. Anbraten, dabei ein oder zweimal wenden. Dann Knoblauch, Chili und eine Prise Salz hinzugeben Pilze immer vorsichtig würzen, damit sich ihr Eigengeschmack entfalten kann. Die Pilze weitere 4-5 Minuten braten und dabei regelmäßig wenden. Vom Herd nehmen und den Zitronensaft darüber träufeln. Mischen und nach Belieben abschmecken.

Inzwischen die Pasta in siedendem Salz-Wasser al dente kochen. Mit dem Parmesan, der Petersilie und der Butter zu den Pilzen geben. Vorsichtig unterheben, so dass sich die Nudeln mit den Pilzen vermischen.

Auf Tellern verteilen aller Pilzstückchen aus dem Topf kratzen, mit Petersilie und Parmesan bestreuen und servieren.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten  
24.01.05 Skuranee

### Pasta mit Rahmpfifferlingen 4 Ei M

250 g Hartweizenmehl

4 Ei

1 TI Olivenöl

500 g frische Pfifferlinge  
1 kleine Zwiebel, fein gesch.  
1 Knoblauchzehe, fein gesch.  
ca. 1 TI Mehl  
150 ml Gemüsebrühe  
1 Ei Petersilie, fein gesch.

150 g Sahne, geschlagen

Salz,  
Butter

Das Hartweizenmehl auf ein Nudelbrett häufen und in der Mitte ein Loch eindrücken. Ei, Olivenöl und eine Prise Salz dazugeben und zu einem glatten Teig kneten. Von Vorteil ist, zuerst etwas weniger Mehl zu nehmen und den Teig weich anzukneten, um anschließend soviel Mehl hinzuzugeben, bis die gewünschte Festigkeit erreicht ist. Den Nudelteig zu dünnen Bahnen ausrollen. Diese gut mit Mehl bestäuben, zusammenrollen und in feine Streifen schneiden. Die Pfifferlinge putzen, größere Pfifferlinge halbieren oder vierteln. Ausreichend Wasser zum Kochen bringen und salzen. Die Nudeln ins kochende Wasser geben und bissfest kochen frische selbstgemachte Nudeln sind in ca. 3 Min. gar. Die Nudeln abschütten, wieder in den Topf geben und mit etwas Butter vermischen. Die Zwiebel in einer Pfanne mit Butter anschwitzen, Knoblauch und die Pfifferlinge dazugeben und ca. 3 Min. dünsten. Dann mit Mehl bestäuben und mit Gemüsebrühe auffüllen. Das Ganze ca. 2 Min. dick einkochen, Petersilie untermischen und zum Schluss die geschlagene Sahne unterheben und abschmecken. Die Nudeln anrichten und die Pfifferlinge darüber verteilen

Pfifferling Krusteln 3 Ei M

15 Stück

Crepes

200 ml Milch

2 Eier

50 g Mehl  
30 g Butter / Margarine; zerlassen  
1 Prise ;Salz

Füllung

400 g Pfifferlinge  
1 sm Möhre  
50 g Sellerie  
2 Schalotten

2 Ei Öl  
1 Knoblauchzehe; feingehackt  
1 Bund Petersilie; feingehackt  
Pfeffer  
Mehl

## Ei

Semmelbrösel

Zum frittieren  
Butter / Margarineschmalz

Milch, Eier, Mehl, Butter / Margarine und Salz verrühren. 15 Minuten Quellen lassen.

In etwas Butter / Margarineschmalz zu dünnen Crepes ausbacken.

Pfifferling putzen und klein schneiden. Möhre und Sellerie putzen und in feine Streifen schneiden.

Schalotten schälen und fein würfeln. Im Öl glasig dünsten.

Pfifferlinge, Möhre, Sellerie und Knoblauch zugeben, kurz mitbraten lassen. Petersilie unterheben, salzen und pfeffern.

Crepes mit der Füllung bestreichen, aufrollen. Erst in Mehl, dann in Ei und Semmelbröseln wenden. Butter / Margarineschmalz erhitzen und die Rollen darin goldbraun frittieren. In Scheiben schneiden und servieren.

## Pfifferlinge ganz pikant M

4 Portionen

400 g Pfifferlinge, frisch  
1 Schalottenwürfel  
30 g Butter; 1  
Salz + Pfeffer  
Muskat  
2 Petersilie; gehackt

## Für das Selleriepüree

1 Sellerieknolle  
1/2 Zitrone; Saft

Salz + Pfeffer  
Muskat

150 g Sahne

30 g Butter 2

Für die Pfifferlinge die Schalotten in Butter 1 glasig dünsten.  
Geputzte Pilze zufügen. So lange braten, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und Petersilie würzen.

Selleriepüree: Sellerie putzen, kleinschneiden. Mit Zitronensaft in Salzwasser weichkochen. Herausnehmen und pürieren. In einen Topf füllen,

mit Salz, Pfeffer, Muskat würzen. Bei schwacher Hitze unter Rühren Sahne und Butter zufügen.

Pfifferlinge und Püree passen toll zu kurzgebratenem Fleisch.

Pro Person ca. : 290 kcal

Pro Person ca. : 1214 kJoule

Zubereitungs-Z. : ca. 35 Min.

## Pfifferlinge in knuspriger Teighülle M

Zutaten für 4 Portionen

4 Teig - Blätter Yufka

50 g Butter, flüssig

8 Schnittlauch - Halme, zum Zubinden

### Für die Füllung:

1 kg Pfifferlinge, frisch

100 g Butter

80 g Zwiebeln

1 Zehe/n Knoblauch

400 g Kartoffeln, festkochend

1 El Pflanzenöl

250 g Tomaten

80 g Frühlingszwiebeln

2 El Petersilie, glatt, gehackt

1 El Schnittlauch, Röllchen

1 El Öl Trüffelöl

Salz

Pfeffer, schwarz, frisch gemahlen

### Für die Sauce:

Kräuter - Rahm - Sauce

30 g Zwiebeln

20 g Butter

100 ml Wein, weiß

400 Sahne

1 El Kräuter Rosmarin, Oregano, Salbei, Basilikum, gehackt

1 Tl Zitronensaft

Salz

Pfeffer, weiß, frisch gemahlen

Butter für das Blech

## Zubereitung

Die Pfifferlinge putzen und mit Küchenpapier abreiben, möglichst nicht waschen. Kleinere Exemplare ganz lassen, größere halbieren. Die Butter in einer Pfanne zerlassen und die Pfifferlinge darin rundum anbraten. Aus der Pfanne nehmen, abkühlen lassen. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein hacken.

Kartoffeln waschen, schälen und in 5 mm große Würfel schneiden.

Das Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch darin glasig anschwitzen. Die Kartoffelwürfel 5 Minuten mitschwitzen.

Abkühlen lassen.

Tomaten blanchieren, häuten, vierteln, Stielansatz und Samen entfernen und das Fruchtfleisch fein würfeln. Frühlingszwiebeln putzen und in feine Ringe schneiden. Die Pfifferlinge, die Kartoffelmischung, die Tomaten und Frühlingszwiebeln mit der Petersilie, dem Schnittlauch, den Gewürzen und dem Trüffelöl in einer Schüssel gut vermischen.

Die Yufkablätter quer halbieren, mit flüssiger Butter bepinseln und die Pilz-Kartoffel-Mischung darauf verteilen. Die Blätter zu Säckchen formen und mit einem Schnittlauchhalm zubinden. Auf ein gut gebuttertes Blech legen und **bei 200°C im vorgeheizten Ofen 15-20 Minuten backen**. Nach etwa 5 Minuten Backzeit die Spitzen abdecken, da sie sonst braun werden. Für die Sauce die Zwiebel schälen und sehr fein hacken. Die Butter in einer Kasserolle zerlassen und die Zwiebel darin glasig schwitzen. Mit Weißwein ablöschen und auf etwa 1/3 reduzieren. Sahne zugießen, unter Rühren bei geringer Hitzezufuhr vorsichtig aufkochen lassen und bis zur gewünschten, sämigen Konsistenz reduzieren. Kräuter einstreuen, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen und mit dem Stabmixer aufschlagen. Die Pfifferlingsäckchen mit der Kräuter-Rahm-Sauce auf vorgewärmte Teller anrichten und servieren.

Zubereitungszeit: ca. 1 Std. 5 Minuten

04.01.05 Judith

[Pfifferlinge mit Tomaten](#)

Zutaten für 4 Portionen

500 g Tomaten, am besten Flaschentomaten

1 Zehe/n Knoblauch

2 El Petersilie, gehackte

80 g Butter

500 g Pfifferlinge

Salz und Pfeffer, schwarzer aus der Mühle

1 Bund Schnittlauch

## Zubereitung

Die Tomaten am Blütenansatz kreuzweise einritzen und kurz mit kochendem Wasser überbrühen, dann häuten und die Kerne herauspressen. Das Fruchtfleisch grob hacken. Zusammen mit der durchgepressten Knoblauchzehe und der Petersilie in 40 g Butter bei ganz milder Hitze in einer großen Pfanne schmelzen lassen. Dabei häufig umrühren. Die geputzten Pilze in der restlichen Butter unter Rühren solange braten, bis alle Flüssigkeit verdampft ist. Mit den Tomaten mischen, salzen und pfeffern und mit fein geschnittenem Schnittlauch bestreut servieren.

TIPP: Auf diese Art lassen sich auch Steinpilze, Maronen oder Champignons zubereiten. Und auch Austernpilze werden auf diese Weise eine schmackhafte Beilage. Damit diese nicht zu viel Flüssigkeit verlieren, nur rasch in wenig heißem Öl anbraten.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

20.08.04 Sivi

## Pfifferlings Hirsotto M

1 mittel Zwiebel

1 mittel Lauchstange

1 1/2 El Butter / Margarine

300 g Pfifferlinge

Oder andere frische Pilze

500 ml Gemüsebrühe; vegetabil

100 g Hirse

1 ds Muskatnuss; gerieben

2 El Sahne; sauer

2 El Petersilie; gehackt

Die Zwiebel schälen, den Lauch putzen und beides in kleine Würfel beziehungsweise in dünne Ringe schneiden.

Zwiebel und Lauch in der Butter / Margarine andünsten. Inzwischen die Pilze putzen, größere halbieren und alle zum Zwiebel-Lauch-Gemüse geben.

Kurz mit andünsten und dann die Gemüsebrühe angießen.

Die Hirse mit heißem Wasser waschen, zu den Pilzen geben und alles im geschlossenen Topf 25 bis 30 Minuten köcheln lassen. Zwischendurch umrühren.

Das Ganze mit wenig Muskatnuss würzen. Die saure Sahne zuletzt hineinrühren und die Petersilie darüber streuen.

### Pfifferlingsfrittata 8 Ei M

Zutaten für 4 Portionen

250 g Zucchini, in feinen Scheiben

250 g Pfifferlinge, küchenfertig

80 g Schalotten, in Ringen

8 Eier

150 ml Schlagsahne

Salz

Pfeffer

4 El Olivenöl

### Zubereitung

Eier und Sahne verquirlen, mit Salz und Pfeffer würzen. Je 2 El Olivenöl in 2 beschichteten, ofenfesten Pfannen erhitzen, in jeder Pfanne die Hälfte der Zucchini, Pfifferlinge und Schalotten bei mittlerer Hitze 1 Min. anbraten, salzen und pfeffern. Eiermischung darüber gießen, 1 Minute stocken lassen. Frittata im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad auf der 2. Einschubleiste von unten 6 bis 8 Minuten backen.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

06.01.05 GudrunN

### Pfifferlingsouffle 2 Ei M

100 g Pfifferlinge,

250 g Magerquark,

## 2 Ei,

1 Ei Butter,  
1 Brötchen, gerieben,  
1 kleine Zwiebel, feingeschnitten,  
1 Bund Petersilie,  
1 Zweig Thymian,  
1 Prise Muskat,  
Pfeffer,  
Salz

Die Pfifferlinge putzen und mit den Zwiebeln in Butter anrösten. Die Ei verquirlen und mit den Brötchenbröseln vermengen. Die Pfifferlinge dazugeben und anschließend den Quark unterheben. Die gehackte Petersilie und die Thymianblättchen unterziehen. Die Masse mit Muskat, Pfeffer und Salz würzen. Eine Souffle- oder Auflaufform ausbutteren, die Masse einfüllen und bei 180 Grad ca. 20 min im Ofen backen.

## Pilz Kartoffelpfanne M

Zutaten für 2 Portionen

2 Ei Öl  
1 Zwiebeln  
300 g Kartoffeln  
250 g Champignons  
100 g Pfifferlinge

## 75 ml Sahne

Salz  
Pfeffer

Das Öl in einer Pfanne erhitzen, die fein gewürfelte Zwiebel anbraten, bis sie glasig sind. Die geschälten Kartoffeln in ca. 1 Mal 1 cm große Würfel schneiden und ebenfalls anbraten. Die gesäuberten und geviertelten Champignons und die ebenfalls gesäuberten Pfifferlinge mit in die Pfanne geben und nach kurzem Braten mit der Sahne übergießen und ca. 10 Minuten lang köcheln lassen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.  
Hübsch anrichten und genießen.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

20.09.04 Ivy\*

Kommentar von Baffy 15.06.2004 12:00

Mit den Kartoffeln sind doch wohl Pellkartoffeln gemeint, oder???



## Reis Bratlinge 2 Ei

Zutaten für 4 Portionen

250 g Reis Rundkorn-Naturreis

½ Liter Wasser

20-30 g Pfifferlinge, getrocknet

1 Würfel Gemüsebrühe

### 2 Eier

4 Ei Hefe - Flocken

6 Ei Kräuter, frisch, gehackt, z. B. Kerbel

Petersilie, Bärlauch, Winterhecke

Frühlingszwiebeln mit Grün

etwas Majoran, getrocknet

Pfeffer, aus der Mühle

4 Ei Öl Olivenöl oder Kokosfett, zum Braten

## Zubereitung

Reis und Wasser zusammen mit den gewaschenen Pilzen und dem Gemüse-Brühwürfel aufkochen und eine Stunde auf abgeschalteter Kochplatte quellen lassen. Weitere 10 Minuten leise kochen lassen, dabei nach und nach so viel Wasser angießen, wie der Reis aufsaugt. Öfters umrühren. Mit den restlichen Zutaten vermischen mit Kräutersalz abschmecken. Pro Pfanne 2 Ei Olivenöl erhitzen, Reismasse esslöffelweise ins heiße Fett setzen und gleichmäßig zu 7 Bratlingen braten.

Dazu passt Rahm-Blattspinat mit Schnittlauch und/oder Bärlauch.

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

13.05.03 Lang51

## Rührei mit Pfifferlingen 4 Ei M

Zutaten für 4 Portionen

750 g Pfifferlinge

60 g Butter

2 Ei Petersilie

### 3 Eier

4 Ei Milch

Salz

## Zubereitung

Pilze putzen, waschen, gut abtropfen lassen, große halbieren od. vierteln, kleine ganz lassen, in heißer Butter bei guter Hitze weich dünsten, gewiegte Petersilie zugeben; Eier, Milch u. Salz verschlagen. Sobald der Pilzsaft verdampft ist, über die Pilze gießen, unter öfterem Durchrühren die Eier fest werden lassen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten  
05.04.01 Miguan

Kommentar von herbstkind53 31.08.2003 14:08

Hallo, Miguan! Versuch mal folgendes: Dünste die Pfifferlinge mit 1 - 2 Schalotten gehackt an und würze mit etwas Kümmel aus der Mühle macht die Pilze besser bekömmlich, schmeckt man aber nicht raus!. Dann wie in Deinem Rezept weiterverfahren. Zum Schluss füge ich noch Schnittlauchröllchen und gehackte Petersilie dazu.

### Semmelknödel in Pfifferlings Rahm 2 Ei M

#### 200 ml Milch

5 Brötchen vom Vortag, ca 250 g  
2 mittelgroße Zwiebeln  
2 Ei Öl

#### 2 Ei

Salz  
schwarzer Pfeffer  
etwas geriebene Muskatnuss  
400 g frische oder 1 Glas 580 ml Pfifferlinge  
1 Ei Mehl  
150 g Gemüsebrühe Instant

#### 150 g Schlagsahne

2 Ei Butter oder Margarine  
1/2 TI glatte Petersilie  
2 saubere Geschirrtücher  
Milch erwärmen. Brötchen in Würfeln schneiden, mit der Milch begießen und quellen lassen. 1 Zwiebel schälen, fein würfeln und in 1 Ei Öl andünsten. Brötchenmasse mit Eiern und Zwiebelwürfel verkneten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Ca 1 Stunde ziehen lassen.  
Aus der Brötchenmasse 2 Rollen formen und in je 1 Geschirrtuch einrollen, die Enden mit Küchengarn zusammenbinden. In siedendem Wasser ca 30 Min gar ziehen lassen.  
Pfifferlinge putzen, evtl waschen, je nach Größe halbieren. Pilze aus dem Glas abtropfen. 1 Zwiebel schälen, würfeln. Pilze und Zwiebel in 1 Ei heißem Öl braun anbraten. Mit Mehl bestäuben und anschwitzen. Mit Brühe und Sahne ablöschen, ca 5 Min köcheln. Mit Salz und Pfeffer

würzen.

Knödel herausnehmen, Geschirrtücher entfernen. Knödel in ca 2 cm dicke Scheiben schneiden und im heißen Fett von beiden Seiten goldbraun braten.

Die Petersilie waschen und trocken schütteln. Blättchen abzupfen und, bis auf etwas zum Garnieren, grob hacken. Petersilie zu den Pfifferlingen geben und nochmals kurz aufkochen. Knödelscheiben mit dem Pfifferlingsrahm auf einer Platte anrichten. mit übriger Petersilie garnieren und servieren.

## Semmelknödel mit Pilzragout 3 Ei M

Zutaten für 5 Portionen

8 Brötchen, vom Vortag kein Toastbrot!

1 Zwiebel

1 Ei Butter

1 Bund Petersilie

250 ml Milch

3 Ei

Salz und Pfeffer

800 g Pilze Pfifferlinge, Champignons, gemischt

1 Zwiebeln

1 Zitronen, unbehandelt

Öl

250 g Schlagsahne

4 Ei saure Sahne oder Schmand

## Zubereitung

Morgens Brötchen in hauchdünne Scheiben schneiden und in eine große Schüssel geben. Zwiebel abziehen, fein würfeln, in Butter andünsten. Petersilie waschen, trocken schütteln, die Blätter fein hacken. Die Hälfte davon unter die Zwiebel mischen und zu den Brötchen geben. Milch erhitzen, über die Brötchen gießen. Brötchenmasse zugedeckt 20-30 Minuten ziehen lassen.

Inzwischen die Pilze putzen. Champignons in Scheiben schneiden. Die kleinen Pfifferlinge ganz lassen und nur die großen halbieren. Die Zwiebel abziehen und sehr fein würfeln. Alles mit einem feuchten Tuch zugedeckt beiseite stellen.

Eier verquirlen, unter die Brötchenmasse mischen. Mit reichlich Salz und Pfeffer abschmecken, sonst haben die Knödel nachher kaum Geschmack. Falls der Teig zu weich sein sollte, noch etwas Mehl darunter geben. Aus

der Masse mit angefeuchteten Händen Semmelknödel formen. Knödel mit einem feuchten Küchentuch beiseite stellen.

20 Minuten vor dem Servieren reichlich Salzwasser in einem großen Topf aufkochen. Knödel hineinlegen und im nicht mehr kochenden Wasser in 10-15 Minuten gar ziehen lassen.

In der Zwischenzeit die Zitrone heiß abwaschen, trocknen und die Schale abreiben. 1 TL Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Zwiebelwürfel darin andünsten, herausnehmen.

In der Pfanne wieder Öl erhitzen, Pilze portionsweise darin unter Rühren 2 Minuten braten. Alle Pilze in die Pfanne geben, Zwiebelwürfel evtl. Speck und Zitronenschale zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Sahne dazugeben und in etwa 5 Minuten sämig kochen lassen. Saure Sahne/Schmand und die restliche Petersilie dazu und noch etwas köcheln lassen.

Zubereitungszeit: ca. 55 Minuten  
30.11.05 Fee86

## Spanische Tortillas mit Pfifferlingen 8 Ei

Zutaten für 6 Portionen

500 g Pfifferlinge

1 große Zwiebeln

2 Zehe/n Knoblauch

6 El Öl

Salz und Pfeffer

8 Eier

Petersilie

## Zubereitung

Pfifferlinge putzen, Zwiebeln und Knoblauch in feine Würfel schneiden und in Öl 3 El glasig dünsten. Pfifferlinge dazugeben und so lange braten, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Eier in einer großen Schüssel verquirlen, salzen, pfeffern und die fein gehackte Petersilie untermischen. Die verquirlten Eier zu den Pfifferlingen in die Pfanne geben und ca.5 Min. bei schwacher Hitze stocken lassen. Das Omelett mit Hilfe eines Deckels wenden. Das restliche Öl in die Pfanne gießen und auch die zweite Seite goldgelb braten.

Abgekühlt oder lauwarm in kleine, mundgerechte Stücke schneiden und servieren.

Brennwert p. P.: 270

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

20.09.02 Gilla

### Spätzle Gratin mit Pfifferlingen M

Zutaten für 4 Portionen

250 g Spätzle

1 Zwiebeln

2 Ei Margarine

250 g Pfifferlinge oder 1 Dose

200 ml Sahne

150 g Käse, gerieben

1 TI Salz

1 Prise Pfeffer

1 Prise Muskat

1 Ei Schnittlauch in Röllchen

Spätzle in Salzwasser kochen. Zwiebel schälen, würfeln, in 1 Ei Margarine in der Pfanne anbraten. Pfifferlinge putzen bzw. abtropfen lassen, zu den Zwiebeln geben, schmoren lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Auflaufform fetten, Spätzle und Pilze einfüllen, mischen. Sahne darüber gießen, mit dem Käse bestreuen, bei 225° etwa 15 Min. backen. Schnittlauchröllchen über den fertigen Auflauf streuen.

Dazu passt ein frischer Salat.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

20.09.02 Kristina

Kommentar von Immüma 13.11.2005 19:46

hallo,

das schmeckt sehr gut! Werde aber das nächste Mal die Sahne etwas entschärfen, war trotzdem 17-%-Käse ziemlich fettig. Und die Sahne noch n bisschen würzen.

Danke für das Rezept! Immüma

### Teigtaschen mit Frischkäse 2 Ei + 1 Eiweiß M

Pilzfüllung auf gedünstetem Radicchio\*

Zutaten:

1 Austernpilzkappe

Basilikum

4 Champignons

2 Eier

1 Eiweiß

60 ml Gemüsebrühe  
1 kleine Frühlingszwiebel  
1 kleine rote Zwiebel  
150 g Mehl Type 405  
Muskat  
1 TL Öl  
40 g Pfifferlinge  
1 Viertel Kopf Radicchio  
1 EL Rapsöl

60 ml Sahne

Salz, Pfeffer  
30 g Shiitake-Pilze

Vorbereitung:

Aus Mehl, Eiern, etwas Wasser, ein paar Tropfen Öl, etwas Muskat, Jodsalz und weißem Pfeffer einen glatten, zähen Teig herstellen über Nacht in Klarsichtfolie ruhen lassen.

Pfifferlinge kalt abbrausen, abtropfen lassen, große Pilze halbieren. Shiitake, Champignons, Austernpilze mit Küchenkrepp gut abreiben, vierteln; Frühlingslauch säubern und in Röllchen schneiden.

Tomaten abziehen, entkernen, würfeln. Eiweiß mit etwas Wasser verschlagen.

Zubereitung:

Pilze in heißem Rapsöl mit den Frühlingszwiebeln und Zwiebeln kurz andünsten, erkalten lassen, mit Frischkäse gut vermengen, mit Jodsalz und Pfeffer würzen.

Teig auf meliertem Brett ausrollen, mit einer Glasschale 6 runde Teigflecken ausstechen, Käse-Pilzfüllung auf einer Hälfte anhäufeln; Teigrand mit Eiweiß einstreichen, zuklopfen, mit melierter Gabel Teigländer zudrücken, Teigtaschen in leicht gesalzenem Wasser 4-5 Minuten sprudeln lassen, abtropfen und in heißem Butterschmalz goldgelb braten.

Frühlingslauch in heißem Butterschmalz glasig angehen lassen, Radicchio zugeben, etwas Brühe angießen, etwas Sahne zugießen mit Salz und Pfeffer würzen, leicht reduzieren lassen. Tomaten kurz in Butterschmalz

anschwenken.

Anrichten:

Radicchio auf flachem Teller als Bett anrichten, Teigtaschen darauf setzen, Tomatenwürfel darüber streuen, mit Basilikum garnieren.

## Waldpilz Minipizzen mit zweierlei Käse M

Zutaten für 4 Portionen

1 Pck. Teig Pizza-Fertigteig aus dem Kühlregal

½ Bund Lauchzwiebeln

500 g Pfifferlinge

500 g Maronen

2 TI Öl

Salz

Pfeffer, schwarzer, aus der Mühle

375 ml Tomaten, in Stücke geschnitten

50 g Tomaten, getrocknet, in Öl

200 g Ricotta, schnittfester

125 g Mozzarella

1 Bund Basilikum

## Zubereitung

Teig nach Anleitung vorbereiten.

Lauchzwiebeln putzen und in Ringe schneiden. Pilze putzen, klein schneiden. Getrennt in je 1 TI Öl anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Lauchzwiebeln zu den Pfifferlingen geben, kurz mitbraten.

Stückige und eingelegte Tomaten abtropfen lassen. Teig in 8 Portionen teilen und zu kleinen runden Pizzen ausrollen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Mit stückige Tomaten belegen.

Ricotta und Mozzarella in Scheiben schneiden. Eine Hälfte der Pizzen mit getrockneten Tomaten, Maronen und Ricotta, die andere mit Mozzarella, Lauchzwiebeln und Pfifferlingen belegen. Im Ofen bei 200Grad ca. 20 Minuten knusprig backen. Mit Basilikumblättchen bestreut servieren.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

15.02.03 Emimo

## Salat

### Frischer Pilzsalat 1 Eigelb

Zutaten für 4 Portionen

300 g Pilze, frische gemischte. Steinpilze, Champignon, evt. Pfifferlinge

1 Zitronen

1 Bund Petersilie, glatte

#### 1 Eigelb

1 Zehe/n Knoblauch

100 ml Olivenöl, extra Vergine

Meersalz

Pfeffer, aus der Mühle

### Zubereitung

Frische Pilze putzen; in feine Scheiben schneiden, mit etwas Zitrone beträufeln { Pfifferlinge kurz anbraten

1 Eigelb mit Salz, Pfeffer und dem Rest der Zitrone verquirlen, 1 Knoblauchzehe dazupressen. Nach und nach unter ständigem Rühren 100ml Olivenöl einfließen lassen. Petersilie sehr fein hacken und untermischen. Sauce abschmecken, über die Pilze träufeln.

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten

06.02.05 Mimaki

### Grüner Bohnen Pfifferling Salat

Zutaten für 6 Portionen

500 g Bohnen Buschbohnen, grün

500 g Pfifferlinge, frisch

1 Zwiebeln

Butter zum Braten

Salz, Pfeffer

Balsamico

Öl Sonnenblumenöl

### Zubereitung

Die Buschbohnen putzen und im Salzwasser al dente gar kochen. Lauwarm abkühlen lassen. Die Pfifferlinge putzen, mit Mehl bestäuben im



Durchschlag unter der Brause abdschen der Dreck wird mit dem Mehl gebunden und abgespült. Die Zwiebel in der Butter goldgelb dünsten. Pfifferlinge hineingeben unter Wenden gar dünsten, schwach salzen und pfeffern, lauwarm abkühlen lassen.

Die lauwarmen Bohnen und die Pilze vermischen. Mit einer Soße aus Balsamico-Essig, Pfeffer, Salz und Öl begießen. Dazu Baguette oder als Salat für ein Party-Bufferet.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

06.02.02 Matti

Kommentar von Biene62 01.09.2002 21:25

Ich habe diesen Salat jetzt zweimal gemacht. Das erste Mal mit Champignons zum Ausprobieren für die Familie: er war wirklich gut!

Und nun das zweite Mal für Freunde mit frischen Pfifferlingen: eine ganz feine Sache und doch so einfach.

Danke

### Lauwarmer Pfifferlingssalat

Zutaten für 4 Portionen

500 g Pfifferlinge

2 Zwiebeln

3 El Öl

½ Kopf Lollo Rosso

1 Bund Basilikum

Salz

Pfeffer

1 El Essig

1 Tl Senf

### Zubereitung

Pfifferlinge säubern, Stielenden abschneiden. Zwiebeln fein würfeln, in Öl andünsten, Pilze zugeben, 10 Min. braten. Den Lollo-Rosso-Salat putzen und portionsweise auf Teller verteilen. Basilikum von den Stielen zupfen einige Blätter zurücklegen, grob hacken. Die fertig gebratenen Pilze in der Pfanne mit Salz, Pfeffer, Essig und Senf würzen. Basilikum unterheben, Pilze auf dem Salat anrichten. Mit den Basilikum-Blättchen garnieren.

**Brennwert p. P.: 99**

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

26.04.01 Miguan

## Lauwarmer Zucchini Salat mit Pfifferlingen M

Zutaten für 4 Portionen

10 g Butter  
2 El Öl  
3 Schalotten  
1 Zehe/n Knoblauch  
4 kleine Zucchini, 300g  
250 g Staudensellerie  
200 g Pfifferlinge  
125 ml Gemüsebrühe

50 g Crème fraiche

1 El Wein, weiß  
Salz und Pfeffer  
½ Bund Petersilie

### Zubereitung

Butter und Öl erwärmen, Zwiebel und Knoblauch klein schneiden, und glasig dünsten. Zucchini in 4 cm lange Stifte, Stangensellerie in feine Streifen schneiden. Pfifferlinge putzen, waschen, ev. halbieren. Gemüse und Pfifferlinge zu den Zwiebeln geben und bei guter Hitze 5 Min. braten. Dann die Gemüsebrühe zugeben, etwas einkochen lassen. Creme fraiche unterrühren, noch mal ca. 3 Min. einkochen. Mit Salz, Pfeffer und, wenn keine Kinder mitessen, mit Wein abschmecken. Schließlich noch Petersilie fein schneiden und unter das Gemüse heben.

Dazu schmeckt frisches Baguette. Als Vorspeise für 4 Personen, als Abendessen für zwei.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten  
30.09.02 Turtulla

### Pfifferlingssalat lauwarm

Zutaten für 6 Portionen  
400 g Pfifferlinge, kleine  
400 g Tomaten Eiertomaten  
4 Schalotten  
2 Bund Schnittlauch  
Salz und Pfeffer, schwarzer aus der Mühle  
1 Zehe/n Knoblauch  
50 g Oliven, schwarze in Knoblauch eingelegt  
Öl Walnussöl

## Essig Himbeeressig

### Zubereitung

Die Tomaten werden enthäutet kurz in kochendes Wasser, dann kalt abschrecken und schälen, entkernt und in kleine Würfel geschnitten. Die Schalotten, die Oliven und der Knoblauch werden ebenfalls in kleine Würfel geschnitten und mit den Tomaten vermischt. Der Schnittlauch wird in kleine Röllchen geschnitten und ebenfalls in die Mischung untergehoben. Die Vinaigrette wird aus dem Walnussöl und Himbeeressig 3: 1 mit Salz und schwarzem Pfeffer separat vorbereitet, z.B. in einer Tasse. Dann werden die geputzten Pfifferlinge in einem Haarsieb 1-2 Minuten in einem Topf mit kochendem Wasser blanchiert, kurz abgetropft und in eine Servierschüssel gegeben bzw. Einzelportion aufgeteilt. Die Vinaigrette wird darüber verteilt und sofort warm serviert.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten  
17.03.05 pmu32

### Sommersalat mit Pfifferlingen

Zutaten für 4 Portionen  
100 g Möhren, geraspelt  
1 Bund Radieschen  
1 Salatgurken, klein  
100 g Bohnen, grüne  
Salz  
150 g Pfifferlinge, küchenfertig  
1.5 El Öl  
Pfeffer, weiß

#### Für die Vinaigrette:

½ Zwiebeln, fein gewürfelt  
½ Bund Petersilie, glatt  
1.5 El Essig, Weißweinessig  
Salz  
Pfeffer  
Zucker  
½ TI Senf, mittelscharf  
60 ml Öl

### Zubereitung

Die Radieschen reinigen und vierteln, die Gurke schälen, längs halbieren, entkernen und in 4 cm lange Stifte schneiden. Die Bohnen putzen, 7 Minuten in Salzwasser blanchieren, abschrecken und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Pfifferlinge reinigen und in mundgerechte Stücke schneiden. Das Öl erhitzen, die Pilze darin 3 bis 4 Minuten anbraten, salzen und pfeffern. Die vorbereiteten Gemüse auf einer großen Platte anrichten. Für die Vinaigrette die Petersilie hacken. Den Essig mit Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker, Senf und Öl verrühren. Die Zwiebel und die Petersilie zugeben, über das Gemüse gießen und servieren.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten  
07.08.04 GudrunN

## Soße

### Eierschwammerlsauce, Pfifferlingssauce M

Zutaten für 2 Portionen  
400 g Pfifferlinge Eierschwammerl

250 ml süße Sahne

½ Becher Sauerrahm

1 Zwiebeln, rot  
Öl  
Salz  
Pfeffer  
Petersilie

## Zubereitung

Eierschwammerl putzen und in heißer Pfanne oder Topf ohne Fett dünsten. Die Eierschwammerl geben genug Wasser ab. So lange dünsten, bis das ganze Wasser verkocht ist. Nun das Öl und die klein geschnittene Zwiebel dazugeben und noch ca. 10 Minuten dünsten. Dann Sahne zugeben, kurz aufkochen, zuletzt Sauerrahm einrühren, jetzt nicht mehr aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, Petersilie nach Wunsch dazugeben.

Dazu schmeckten Semmelknödel sehr gut. Ich verwende die Sauce auch gerne als Füllung für Pfannkuchen.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten  
27.05.05 Lerner

## Pfifferlingsrahmsoße Rosi M

Zutaten für 2 Portionen  
500 g Pfifferlinge, frische  
2 große Zwiebeln  
1 Ei Tomatenmark  
etwas Wein

### 2 Becher Sahne

Salz und Pfeffer  
Öl  
Fondor

### Zubereitung

Öl in der Pfanne erhitzen und die gewürfelten Zwiebel darin glasig werden lassen. Die geputzten Pfifferlinge zugeben und schmoren, bis die Flüssigkeit verdunstet ist. Das Tomatenmark zugeben und mit anrösten, mit einem guten Schuss Wein ablöschen. Die Sahne zugeben und würzen, so lange köcheln lassen, bis die Pilze gar sind.

Dazu schmecken Semmelknödel, Spätzle oder Tagliatelle / Nudeln.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten  
02.10.02 Rosi.R.

## Pfifferlingssoße M

Zutaten für 4 Portionen  
250 g Pfifferlinge  
½ Bund Lauch  
2 Ei Öl  
1 Zehe/n Knoblauch

### 200 ml Sahne

### 200 ml Milch

1 Ei Saucenbinder, hell  
1 Bund Petersilie, gehackte, glatte  
Salz  
Pfeffer

### Zubereitung

Pfifferlinge putzen, Lauchzwiebeln putzen, waschen und kleinschneiden. Beides in 2 Essl. Öl andünsten. 1 abgezogenen Knoblauchzehe dazupressen. Je 200 ml Sahne und Milch dazu gießen. Saucenbinder und die gehackte Petersilie einrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Passt zu Gnocchi und Muschelnudeln. Guten Appetit!

Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten  
06.11.01 Cordula

## Suppen

### Kartoffel Pfifferling Cremesuppe

Zutaten für 4 Portionen  
250 g Pfifferlinge, frische  
1 große Zwiebeln  
250 g Kartoffeln  
1 El Butter  
½ Liter Brühe  
125 g Tofu  
3 El Sojasauce  
2 El Sherry, trockener  
½ Bund Basilikum  
Pfeffer, frisch gemahlen

### Zubereitung

Die Pfifferlinge putzen, größere Pilze zerschneiden. Die Zwiebel und die Kartoffeln schälen und fein würfeln. Das Fett in einem Topf zerlassen, die Pilze darin kurz braten, anschl. herausnehmen und warm stellen. Die Zwiebel- und Kartoffelwürfel in dem Topf hell anschwitzen, mit der Brühe ablöschen und zugedeckt etwa 15 min bei geringer Hitze köcheln lassen. Inzwischen den Tofu 5 min im kalten Wasser ruhen lassen. Das Basilikum abbrausen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Den Tofu würfeln, in die Suppe einrühren und diese im Mixer od. mit dem Pürierstab glatt pürieren. Nochmals aufkochen und mit Sojasoße, Pfeffer und Sherry abschmecken. die Pfifferlinge zugeben und kurz erhitzen. Die Suppe mit Basilikum bestreut servieren.

Brennwert p. P.: 110  
Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

04.05.04 Saeros

### Pfifferling Creme Suppe I M

Zutaten für 5 Portionen

½ Liter Wasser

½ Würfel Brühe, je nach Brüheart

400 g Pfifferlinge, geht auch mit anderen Pilzen

200 g Schlagsahne, bzw. Creme Legere entspr. ca 1 Becher

4 Stängel Petersilie

5 Blätter Basilikum

3 m.-große Kartoffeln

1 handvoll Mehl

### Zubereitung

Zuerst die Brühe aufkochen und abschmecken. Es gibt verschiedene Arten, manche sind intensiver und manche schwächer im Geschmack.

Alle Pilze in einer großen Pfanne mit etwas Olivenöl anbraten und die Petersilie dazugeben. Bei Pfifferlingen NICHT salzen oder zusätzlich würzen, da sie einen sehr intensiven Eigengeschmack haben! Nach ca. 5 Min die Hälfte der Pilze entnehmen und entweder im Mixer sehr fein pürieren oder, was viel besser ist, mit einem Pürierstab Handmixeraufsatz pürieren, bis man keine Stücke mehr sieht und das Pilzaroma gut zu spüren ist. Dann die Kartoffeln einreiben und nochmals alles pürieren, bis die Masse ganz eben ist.

Zu den restlichen Pilzen etwas Mehl und gehackten Basilikum hinzugeben. Noch weitere 2 Minuten in der Pfanne lassen, denn herausnehmen, noch etwas klein schneiden und zur Suppe geben. Kurz aufkochen lassen und die Sahne unterrühren. Nicht schlagen Dann noch etwas Basilikum dazu und abschmecken. Würzen ist meist, wie gesagt, nicht mehr nötig, sonst schmeckt die Suppe versalzen. Noch etwa 10 bis 15 Minuten köcheln lassen, das verstärkt den Geschmack noch einmal zusätzlich!

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

01.05.05 cookie\_7

### Pfifferlings Cremesuppe II M

Zutaten für 4 Portionen

300 g Pfifferlinge

200 g Petersilie - Wurzel

2 Schalotten

1 Kartoffeln, mehlig kochend  
4 Ei Butter  
800 ml Waldpilzfond Glas  
2 Ei Sherry  
3 Scheibe/n Toastbrot

125 g Crème fraîche

100 g Schlagsahne

1 Bund Petersilie  
Salz Pfeffer

### Zubereitung

Pilze putzen, Petersilienwurzel schälen, Schalotten abziehen, beides würfeln. Kartoffeln schälen, waschen und reiben.

1EL Butter in einem großen Topf erhitzen. Schalotten und Petersilienwurzel darin glasig andünsten. Kartoffel zugeben, ebenfalls andünsten. Fond und Sherry angießen, zum Kochen bringen, 15 Minuten köcheln lassen. Mit dem Pürierstab pürieren. Toastbrot in 1cm große Würfel schneiden. 2 Ei Butter in der Pfanne erhitzen und die Brotstücke darin goldbraun rösten. Aus der Pfanne nehmen. Übrige Butter zerlassen und die Pilze portionsweise anbraten. Creme fraîche und Sahne in die pürierte Suppe geben und aufkochen lassen. Petersilie abrausen, trocken schütteln, Blättchen fein hacken. Pilze unter die Suppe mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken, Petersilie und Croutons überstreuen und sofort servieren.

Brennwert p. P.: 460

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten

08.05.04 Clausen

### Pfifferlingsschaumsüppchen M

Zutaten für 4 Portionen

150 g Pfifferlinge, küchenfertig

¾ Liter Brühe Steinpilzbouillon, ersatzweise Fleischbrühe

75 ml süße Sahne

Petersilie  
Waldpilzfond

### Zubereitung

Die Steinpilzbouillon bzw. Fleischbrühe mit den Pfifferlingen aufkochen bis die Pfifferlinge durch sind. Evtl. mit etwas Waldpilzfond abschmecken.



Suppe vom Herd nehmen und Sahne unterziehen, nicht mehr aufkochen. Die Brühe mit der Aerolatte oder dem Zauberstab aufschäumen. Petersilie einstreuen. Servieren.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten  
02.10.02 Miguan

### Pilz Apfel Nudeltopf M

Zutaten für 4 Portionen

50 g Steinpilze  
50 g Pfifferlinge  
2 Äpfel  
2 El Öl  
5 Prise Aromat  
1 Prise Salz  
etwas Pfeffer  
etwas Currypulver

150 ml Rahm

1 Zwiebeln  
50 ml Wein  
4 Port. Nudeln oder Reis

### Zubereitung

Zwiebeln und Pilze im Öl anbraten, Äpfel dazugeben, mit etwas Wein ablöschen und vor sich hin köcheln lassen. Dann etwas würzen, Rahm dazugeben und mit Nudeln oder Reis servieren.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten  
17.02.05 Swiss Cook

### Pilzsuppe mit Nüssen M

Zutaten für 4 Portionen  
200 g Steinpilze, kleine  
100 g Pfifferlinge  
4 Pilze Shiitake-Pilze  
250 g Kartoffeln  
1 Zwiebeln  
1 Bund Petersilie  
2 Zweig/e Thymian

2 Zweig/e Majoran  
1 Liter Gemüsebrühe  
5 El Öl Olivenöl  
Salz  
Pfeffer  
3 El Haselnüsse

50 g Parmesan, gerieben

## Zubereitung

Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Zwiebel und Kräuter fein hacken. Brühe erhitzen. Zwiebeln und Kräuter bei milder Hitze in 2 El Öl kurz dünsten. Kartoffeln und Pilze zugeben, salzen und pfeffern. Mit heißer Brühe aufgießen. 15 Minuten schwach köcheln lassen.

Inzwischen Haselnüsse ohne Fett in einer Pfanne rösten, bis sich die Haut ablöst, dabei Nüsse ständig in Bewegung halten. Herausnehmen, lose Hautteile mit einem Tuch abrubbeln. Nüsse hacken, in die Suppe geben. 10 Minuten mitkochen. Die Suppe in Schalen füllen, mit restlichem Olivenöl beträufeln und mit dem Parmesan servieren.

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten  
07.05.02 Simone Hefner

## Pilzsuppe mit Shiitake und Pfifferlingen

Zutaten für 4 Portionen  
70 g Pilze Shiitake Pilze  
60 g Pfifferlinge  
60 g Glasnudeln aus Reis, trockene  
4 El Erbsen  
½ kleine Zwiebeln  
4 El Sojasauce, helle chinesische  
3 El Öl Sonnenblumenöl  
Zimt - Stange, 0,5 cm  
1 TI Tamarindenpaste  
1 TI Koriander  
1 TI Piment  
½ TI Rosmarin  
1 TI Oregano  
1 Prise Pfeffer, weißen  
1 Prise Salz  
2 Liter Brühe

## Zubereitung

Frische Erbsen gar kochen. Shiitake und Pfifferlinge in Stücke schneiden, in 2 Liter Flüssigkeit Brühe zum Kochen bringen und 10 Minuten kochen lassen. Die halbe Zwiebel in kleine Stücke schneiden und in einem anderen Topf 5-10 Minuten kochen und abtropfen lassen. Die Reis-Glasnudeln auf geeignete Längen brechen. Die Zwiebelstücke, die Reisglasnudeln und die restlichen Zutaten hinzufügen und alles 8 Minuten kochen lassen. Anschließend in Suppentassen servieren.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten  
27.08.03 gordonphillips

## Sojabohneneintopf mit Pfifferlingen M

Zutaten für 4 Portionen

500 g Bohnen getrocknete Sojabohnen  
1.5 Liter Wasser  
2 Lorbeerblätter  
1 Stängel Bohnenkraut  
Rosmarin  
1 El Gemüsebrühe  
250 g Tomaten  
250 g Pfifferlinge  
½ TI Zucker Fruchtzucker

250 ml saure Sahne

1 handvoll Petersilie  
Pfeffer  
Kräutersalz  
Knoblauch

## Zubereitung

Die Sojabohnen über Nacht in dem Wasser einweichen. Am nächsten Tag in dem Wasser zusammen mit den Lorbeerblättern, Bohnenkraut, Rosmarin und der Gemüsebrühe zum kochen bringen. Nach etwa 50min die abgezogenen Tomaten, die Pfifferlinge und den Zucker dazugeben und weitere 10 min köcheln lassen. Mit dem Salz und dem Knoblauch abschmecken. Den Eintopf in Teller füllen und in die Mitte die saure Sahne geben. Mit Petersilie und Pfeffer bestreut servieren.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

12.12.04 Saeros

Kommentar von Saeros 06.06.2005 18:44

Die Sojabohnen sollten eingeweicht werden um die Kochzeit zu verringern. Pfifferlinge sollten hier eigentlich frisch verwendet werden, ich denke aber das es die aus der Dose auch tun. Hab ich aber noch nicht probiert

## Ziegenkäse Pfifferling Terrine

Zutaten für 10 Portionen

250 g Pfifferlinge Eierschwammerl

1 El Zwiebeln, gehackt

½ El Butter

Salz und Pfeffer

40 g Butter

Salz Kräutersalz

200 g Schafskäse oder besser Ziegenkäse

1 El Petersilie, gehackt

1 El Schnittlauch, gehackt

Zwiebel in Butter anschwitzen und die Pfifferlinge Eierschwammerl beigebraten. Unter Rühren dünsten lassen, bis keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist. Mit Salz und Pfeffer würzen, abkühlen lassen. Butter mit Kräutersalz schaumig rühren, Ziegen- oder Schafskäse einrühren. Gehackte Petersilie, Schnittlauch und die Pfifferlinge darunter mischen. Masse in eine mit Klarsichtfolie ausgelegte Terrinenform füllen und kalt stellen. Aus der Form stürzen. Mit heißem, feuchtem Messer in Scheiben schneiden, anrichten.

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

16.05.02 ChristineJohanna

## Zucchini Suppe mit Pfifferlingen M

Zutaten für 2 Portionen

2 Zucchini

1 Tl Öl Rapsöl

500 ml Gemüsebrühe

1 Zweig/e Estragon

2 El Sauerrahm

Jodsalz

1 Msp. Ingwerpulver

40 g Pfifferlinge

## Zubereitung

Die Zucchini waschen und in Scheiben schneiden. Die Hälfte des Rapsöls erhitzen und die Zucchinis Scheiben darin glasig dünsten. Mit der Gemüsebrühe aufgießen und die Zucchini in etwa 10 Minuten weich dünsten. Inzwischen Estragon waschen und trocknen. Die Blättchen abzupfen und fein hacken. Suppe mit einem Mixstab pürieren, aufkochen, dann mit Sauer-rahm verfeinern. Mit Jodsalz und Ingwer abschmecken und bei schwacher Hitze warm halten.

Inzwischen Pfifferlinge putzen und in einer beschichteten Pfanne im restlichen heißen Rapsöl von allen Seiten anrösten. Die Pilze danach leicht salzen. Die Suppe auf zwei Teller geben, die Pilze darauf verteilen und mit dem gehackten Estragon bestreut servieren.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten  
01.07.02 Charlie

## Shiitake-Pilze

### Blumenkohlcurry

Zutaten für 4 Portionen

- 1 Blumenkohl
- 5 kleine Maiskolben, eingelegt
- 1 Bananen
- 2 EI Öl
- 150 g Pilze Shiitake-Pilze
- 200 ml Gemüsebrühe
- 1 TI Zucker, brauner
- 1 Stück Ingwer, ca.4cm
- 2 TI Kurkuma
- 1 TI Currypaste, rote thailändische
- 1 TI Koriander, gemahlen
- 1 Chilischoten, rote
- 400 ml Kokosmilch
- 1 Limetten
- Salz
- Pfeffer
- 2 Frühlingszwiebeln

Das Öl in einem Topf erhitzen. Die Shiitake-Pilze halbieren und ein paar Minuten scharf anbraten. Mit Gemüsebrühe ablöschen. Banane schälen

und in dünne Scheiben schneiden. Zusammen mit dem Zucker zu den Pilzen geben. Ingwer schälen und fein reiben. Chilischote fein hacken. Ingwer, Kurkuma, Currypaste, Koriander und Chilischote dazugeben und aufkochen lassen.

Blumenkohl und die in kleine Stücke geschnittenen Maiskolben dazugeben. Mit Kokosmilch auffüllen und das Ganze etwa 10 Minuten leise köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Limettensaft abschmecken.

Die Frühlingszwiebeln putzen und in feine Ringe schneiden. Das Blumenkohlcurry auf Tellern anrichten und mit den Frühlingszwiebeln bestreuen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

30.12.02 Traube

## Gebratener Tofu auf Gemüse

Zutaten für 4 Portionen

500 g Tofu

1 Paprikaschoten, rote

1 Paprikaschoten, grüne

300 g Sprossen Sojabohnensprossen

100 g Pilze frische Shiitake-Pilze

1 El Wein Mirin, japanischer Kochwein oder Cream Sherry

2 El Reiswein

3 El Sojasauce

1 Msp. Zucker

3 El Öl, neutral

Schnittlauch

## Zubereitung

Tofu in 1 cm dicke Scheiben schneiden und zwischen Küchenpapier leicht ausdrücken.

Die Paprikaschoten putzen und in dünne Streifen schneiden. Die Sojasprossen waschen. Die Pilze putzen und in dünne Scheiben schneiden.

Mirin, Sake, Sojasauce und Zucker miteinander gut verrühren.

Die Tofuscheiben in einer Pfanne in 1 El Öl von beiden Seiten goldbraun braten, dann herausnehmen und warm stellen. Das restliche Öl in der Pfanne erhitzen.

Paprikaschoten und die Pilze zugeben und darin andünsten. Die Sojasprossen zugeben, alles zusammen knackig garen. Danach die Gewürzmischung zugießen, einmal aufkochen lassen.

Das Gemüse abschmecken und auf einer Platte oder einem Teller anrichten.

Die Tofuscheiben darauf legen und mit den Schnittlauchhalmen garnieren.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

24.06.02 Judith

## Gemüse nach Taiwan Art

Zutaten für 1 Portionen

- 5 Pilze getr. Shiitake
- 2 Zehe/n Knoblauch
- 4 Karotten
- 1 Paprikaschoten, rote
- 1 Paprikaschoten, grüne
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 250 g Zuckerschoten
- 250 g Champignons
- 250 g Sojasprossen
- 250 g Bambussprossen
- 1 Chilischoten
- 4 El Öl
- 6 El Sojasauce
- 1 El Speisestärke

## Zubereitung

Pilze 30 Minuten einweichen, in feine Streifen schneiden. Knoblauch und Chili fein hacken, Paprika und Karotten in Streifen, Champignons in Scheiben schneiden.

Öl erhitzen und Knoblauch und Chili unter Rühren anbraten, nacheinander unter ständigem Wenden Frühlingszwiebeln, Erbsen, Paprika, Karotten, Bambussprossen, Pilze und Sojasprossen zugeben. Mit Sojasauce würzen. Speisestärke mit etwas Pilzeinweichwasser anrühren und damit die Sauce binden.

Das Gemüse auf vorgewärmten Tellern anrichten und dazu Basmatireis servieren.

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

28.12.02 GabiSchaefer

## Gemüsesuppe

Druidentrunk

Zutaten:

15 g getrocknete Shitakepilze eingeweicht und in Stücke geschnitten.

25 g getrockneten Sengiri-Rettich eingeweicht und ein paar Mal durchgeschnitten

3 mittelgroße Zwiebel gehackt oder in Streifen

3 mittlere Karotten gewürfelt oder in groben Scheiben

1 Stange Lauch grob geschnitten

1-2 Knollen Ingwer gerieben

4 El Shoyu

frische gehackte Kräuter aller Art, nach Belieben.

Pilze und Rettich mindesten ½ Stunde einweichen oder über Nacht im Kühlschrank. Das Einweichwasser wird zum Kochen verwendet.

In einen Topf ca. 1,5 Liter Wasser geben. Eingeweichte, aufgeschnittene Pilze und Rettichstreifen mit dem Einweichwasser zugeben. Die Zwiebeln zugeben und alles ca. ½ Stunde zugedeckt kochen.

Jetzt die Karotten zugeben, 5 Minuten kochen. Porreestücke und/oder anderes beliebiges Gemüse zugeben und auf kleiner Stufe ein paar Minuten weiterköcheln, es sollte nach dem Kochen noch etwas "Biss" haben.

Wirsing in Streifen geschnitten, Weißkohl in feine Streifen geschnitten, Blumenkohl oder Broccoli in kleine Röschen geteilt, Sellerie in kleine Stückchen geschnitten, Bohnen oder Erbsen geschnitten usw. usw.

Tipp: Härtere Gemüsesorten werden am besten gleich mit den Karotten in den Topf gegeben, damit sie Zeit zum Garen haben z.B. Sellerie, Bohnen, Erbsen

Topf von der Kochstelle nehmen: Suppe mit einigen Esslöffeln Shoyu nach Geschmack würzen und abschmecken. Geriebenen Ingwer einrühren. Mit frischen Kräutern bestreuen.

Tipp: Die Suppe hält im Kühlschrank einige Tage. Beim Aufwärmen darauf achten, dass sie nur vorsichtig erwärmt werden darf, um die wertvollen Inhaltsstoffe bzw. die Fermentation nicht zu zerstören.

~ ~ Pilze und Rettich haben eine hohe natürliche Wirkung zum Entgiften und Entschlacken. Sie sind Fettburner 1. Güte. Diese Suppe bezeichnen wir als Druiden-Tank, denn sie lädt jeden Morgen Ihre Batterie neu auf und versorgt sie mit den notwendigen Basen, um den Tag energetisch zu meistern. ~ ~

## Kurz gebratene vegetarische Nudeln

Zutaten für 4 Portionen

250 g chinesische Eiernudeln

4 El Öl Erdnussöl

1 Bund Frühlingszwiebeln in Ringe geschnitten

2 Karotten, dünn geschnitten

2 Zehe/n Knoblauch, zerdrückt

¼ TL Chili, getrocknet

125 g Zuckerschoten

125 g Pilze Shitakepilze, halbiert

3 Köpfe Chinakohl, geschnitzelt



2 El Sojasauce  
3 Tl Sauce Hoisinsoße

## Zubereitung

Die Nudeln in kochendes, leicht gesalzenes Wasser geben und vier Minuten al dente kochen. Anschließend das Wasser abschütten. Das Öl in einer großen Bratpfanne erhitzen, die Frühlingszwiebeln und die Karotten in das Öl geben und alles 3 Minuten dünsten. Danach Knoblauch, Chili, Zuckerschoten und Pilze hinzufügen. Nachdem alles 2 Minuten gebraten hat, den Chinakohl in die Pfanne geben und eine Minute dünsten. Die abgetropften Nudeln sowie die Soja- und die Hoisinsoße mit dem Gemüse in der Pfanne mischen. Das Gericht auf kleiner Flamme zwei Minuten braten, bis es durchgezogen ist, und sofort servieren.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten  
08.07.02 Simone Hefner

Kommentar von Poschtlerin 11.11.2004 15:33

Super geschmeckt. Habe 1 kg Chinakohl genommen. Die Angabe 3 Köpfe ist doch etwas ungenau große oder kleine??.

In Ermangelung von Shiitake-Pilzen habe ich Champignons genommen. Prima!!

## Marinierte Shiitake Pilze

Zutaten für 4 Portionen

160 g Reis

4 Zehe/n Knoblauch

4 Schalotten

800 g Pilze Shiitake, ersatzweise Champignons

2 El Öl

3 El Sojasauce

1 Bund Petersilie, gehackt

Salz und Pfeffer

## Zubereitung

Reis in Salzwasser 20 Minuten kochen. Knoblauch und Schalotten abziehen und fein würfeln. Pilze putzen und klein schneiden. Öl erhitzen, Knoblauch und Schalotten kurz darin andünsten. Pilze zufügen und 2-3 Minuten unter Rühren braten. Mit Salz, Pfeffer und Sojasoße würzen. Petersilie waschen, trocken schütteln und gehackt zufügen. Reis abgießen und mit den Pilzen anrichten.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten  
25.07.05 mausy

## Pilzragout M

Zutaten für 6 Portionen

300 g Austernpilze  
300 g Pilze Shiitake  
300 g Champignons  
100 g Zwiebeln  
30 g Butter  
5 EI Cognac

200 ml süße Sahne

1 Bund Schnittlauch  
3 EI Öl  
Salz und Pfeffer  
400 ml Waldpilzfond  
2 EI Saucenbinder, heller  
Muskat

## Zubereitung

Austernpilze putzen und vierteln. Von den Shiitake-Pilzen den Stiel entfernen, die Hüte halbieren. Die Champignons putzen und halbieren. Zwiebeln pellen und fein würfeln. Die Pilzsorten nacheinander in jeweils 1 EI Öl und 10g Fett anbraten, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und herausnehmen. Zwiebeln kurz im Bratfett andünsten, mit dem Cognac ablöschen, angebratene Pilze und Pilzfond dazugeben und offen bei mittlerer Hitze 10 Minuten kochen lassen. Sahne und Saucenbinder zum Pilzragout geben und offen weitere 5 Minuten kochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzig abschmecken. Mit Schnittlauchröllchen bestreut servieren.  
Beilage: Rösti

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten  
03.07.04 angelika2603

## Pilzsuppe mit Shiitake und Pfifferlingen

Zutaten für 4 Portionen  
70 g Pilze Shiitake Pilze  
60 g Pfifferlinge

60 g Glasnudeln aus Reis, trockene  
4 El Erbsen  
½ kleine Zwiebeln  
4 El Sojasauce, helle chinesische  
3 El Öl Sonnenblumenöl  
Zimt - Stange, 0,5 cm  
1 TI Tamarindenpaste  
1 TI Koriander  
1 TI Piment  
½ TI Rosmarin  
1 TI Oregano  
1 Prise Pfeffer, weißen  
1 Prise Salz  
2 Liter Brühe

### Zubereitung

Frische Erbsen gar kochen. Shiitake und Pfifferlinge in Stücke schneiden, in 2 Liter Flüssigkeit Brühe zum Kochen bringen und 10 Minuten kochen lassen. Die halbe Zwiebel in kleine Stücke schneiden und in einem anderen Topf 5-10 Minuten kochen und abtropfen lassen. Die Reis-Glasnudeln auf geeignete Längen brechen. Die Zwiebelstücke, die Reisglasnudeln und die restlichen Zutaten hinzufügen und alles 8 Minuten kochen lassen. Anschließend in Suppentassen servieren.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten  
27.08.03 gordonphillips

### Scharfes Gemüse in Kokossauce

Zutaten für 4 Portionen  
300 g Chinakohl  
1 Paprikaschoten, rot  
1 Stange/n Lauch  
250 g Zuckerschoten  
2 Möhren  
150 g Pilze Shiitake  
2 Schalotten  
2 Zehe/n Knoblauch  
2 Chilischoten, getrocknet  
4 El Öl Erdnussöl  
1 Dose Kokosmilch, 400 ml  
1 El Zitronensaft  
2 El Sojasauce  
1 Prise Salz

## Zubereitung

Chinakohl und Paprikaschote in feine Streifen, Lauch in 1/2 cm breite Ringe und die Möhren in dünne Scheiben schneiden. Pilze von den Stielen befreien und klein schneiden.

Schalotten und Knoblauch fein hacken, Chilischoten im Mörser zerreiben.

Wok erhitzen, das Öl darin heiß werden lassen. Möhren, Lauch und Zuckerschoten bei starker Hitze 3 min Pfannenrühren. Shiitake Pilze, Schalotten, Knoblauch und Chili hinzufügen und nochmals 2 min braten. Zum Schluss noch Paprika und Chinakohl dazugeben und in ca. 2 min gar werden lassen.

Gemüse an den Rand schieben. Kokosmilch in den Wok gießen und 2 min kochen lassen, dann das Gemüse untermischen.

Vor dem Servieren das ganze mit Zitronensaft, Sojasauce und Salz abschmecken.

Dazu passt gut Basmatireis oder Chinesische Eiernudeln.

Brennwert p. P.: 200

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

30.12.05 Mauigirl

## Sellerie Shiitake Suppe 1 Eigelb

Für 2 Personen

Zutaten:

1 mittelgroße Sellerieknolle, gewürfelt

200 g Shiitake-Pilze, geputzt, gewaschen, die Stiele fein gehackt, die Hüte halbiert

1 1/4 l Gemüsebrühe

30 g Butter

1/2 TL Kümmel, gemahlen

1 Prise Muskatnuss

Salz

Kerbel, fein gehackt

1 Eigelb

3 El Weizenkeime

Brühe erhitzen, Pilzstiele und Sellerie darin etwa 15 Min. kochen lassen. Die Suppe pürieren. Butter erhitzen, die Pilzhüte darin braten. Die Suppe

angießen, noch einmal 8 Min. kochen lassen. Mit Kümmel, Muskat und Salz abschmecken. Das Eigelb mit etwas Suppe verrühren, mit dem Schneebesen in die nicht mehr kochende Suppe quirlen. Mit dem Kerbel und den Weizenkeimen bestreut servieren.

Zubereitungszeit: 25 Minuten

## Spaghetti Schling Schlang M

Zutaten für 2 Portionen

200 g Nudeln Spaghetti

150 g Pilze Shiitake-Pilze, alt. Austernpilze

2 Ei Öl

½ Wurzel/n Ingwer, frisch

1 Bund Frühlingszwiebeln

1 Paprikaschoten, rote

### 200 ml Schlagsahne

Pfeffer

Salz

Chili

Kreuzkümmel

Koriander

Kurkuma

## Zubereitung

Frühlingszwiebeln in Ringe, Pilze in Scheiben und Paprika in Streifen schneiden. Ingwerwurzel schälen und sehr fein würfeln. Die Spaghetti in heißes Salzwasser geben und nach Packungsanweisung Garzeit kochen. In einer Pfanne im heißen Öl Frühlingszwiebeln, Ingwer und Paprika anbraten, dann die Pilze dazugeben und goldbraun braten. Mit Salz, Pfeffer und Chili würzen. Das Gemüse mit der Sahne ablöschen und aufkochen lassen. Die Soße mit Kreuzkümmel, Koriander und Kurkuma abschmecken. Die fertigen Spaghetti abgießen, in eine Schüssel geben und mit der Gemüse- soße vermischen.

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten

02.03.02 Tamarina

## Teigtaschen mit Frischkäse 2 Ei + 1 Eiweiß M

Pilzfüllung auf gedünstetem Radicchio\*

Zutaten:

1 Austernpilzkappe  
Basilikum  
4 Champignons

2 Eier

1 Eiweiß

60 ml Gemüsebrühe  
1 kleine Frühlingszwiebel  
1 kleine rote Zwiebel  
150 g Mehl Type 405  
Muskat  
1 TL Öl  
40 g Pfifferlinge  
1 Viertel Kopf Radicchio  
1 EL Rapsöl

60 ml Sahne

Salz, Pfeffer  
30 g Shiitake-Pilze

Vorbereitung:

Aus Mehl, Eiern, etwas Wasser, ein paar Tropfen Öl, etwas Muskat, Jodsalz und weißem Pfeffer einen glatten, zähen Teig herstellen über Nacht in Klarsichtfolie ruhen lassen.

Pfifferlinge kalt abbrausen, abtropfen lassen, große Pilze halbieren. Shiitake, Champignons, Austernpilze mit Küchenkrepp gut abreiben, vierteln; Frühlingslauch säubern und in Röllchen schneiden.

Tomaten abziehen, entkernen, würfeln. Eiweiß mit etwas Wasser verschlagen.

Zubereitung:

Pilze in heißem Rapsöl mit den Frühlingszwiebeln und Zwiebeln kurz andünsten, erkalten lassen, mit Frischkäse gut vermengen, mit Jodsalz und Pfeffer würzen.

Teig auf meliertem Brett ausrollen, mit einer Glasschale 6 runde Teigflecken ausstechen, Käse-Pilzfüllung auf einer Hälfte anhäufeln; Teigrand mit Eiweiß einstreichen, zuklopfen, mit melierter Gabel Teigländer zudrücken, Teigtaschen in leicht gesalzenem Wasser 4-5 Minuten

sprudeln lassen, abtropfen und in heißem Butterschmalz goldgelb braten.

Frühlingslauch in heißem Butterschmalz glasig angehen lassen, Radicchio zugeben, etwas Brühe angießen, etwas Sahne zugießen mit Salz und Pfeffer würzen, leicht reduzieren lassen. Tomaten kurz in Butterschmalz anschwenden.

Anrichten:

Radicchio auf flachem Teller als Bett anrichten, Teigtaschen darauf setzen, Tomatenwürfel darüber streuen, mit Basilikum garnieren.

## Ume wan, klare Suppe mit Tofu und Shiitake

Zutaten für 4 Portionen

1.5 Liter Brühe, klare Sumashi

4 Pilze Shiitakepilze

100 g Tofu, gewürfelt

4 Scheibe/n Zitronen

### Zubereitung

Sumashi klare Brühe erhitzen, die eingeweichten Pilze zugeben und 3 Minuten ziehen lassen. In die Suppenschalen den Tofu verteilen eine Scheibe Zitrone drauflegen und die Suppe vorsichtig eingießen.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

19.06.05 Laxmy

## Ungarisches Pilzgulasch M

Rezept für 4 Personen

500 g Austern- und Shiitake-Pilze,

3 Zwiebeln,

3 El Sonnenblumenöl,

1 El edelsüßes Paprikapulver,

1 El Vollkornmehl,

1/2 l Fleisch- oder Gemüsebrühe,

1/2 Tl Kümmel,

1/4 l Sauerrahm,

Salz,

Honig nach Geschmack

### Zubereitung:

Pilze in Stücke schneiden. Die Zwiebeln fein hacken. Das Öl in einer Pfanne erhitzen, die Zwiebeln darin glasig werden lassen. Die Pilzstücke zufügen und so lange braten, bis alle Flüssigkeit eingekocht ist. Paprikapulver und Mehl darüber stäuben und unterrühren. Die Brühe angießen, Kümmel zufügen und die Sauce 15 Minuten kochen lassen. Den Sauerrahm langsam unterrühren und das Gulasch mit Salz und eventuell etwas Honig abschmecken.

### Soßen

#### Austernpilze im Weinteig mit Roquefortsoße 2 Ei M

Für 4 Personen

600 g Austernpilze  
Salz  
Pfeffer aus der Mühle

2 Eier

250 ml trockener Weißwein  
200 g Weizenmehl

150 g Roquefort

100 ml Milch

200 g saure Sahne

1 TI grüne Pfefferkörner  
Fett zum Ausbacken

Austernpilze putzen und den Stiel herausschneiden. Größere Pilze halbieren. Pilze salzen und pfeffern. Eier trennen. Eigelbe, Wein, Mehl und etwas Salz verrühren. Bei Bedarf noch etwas Flüssigkeit zugeben. Teig 10 Minuten quellen lassen. Eiweiße steif schlagen und vorsichtig unter den Teig heben.

Roquefort durch ein Sieb streichen und mit Milch verrühren. Saure Sahne und grünen Pfeffer dazugeben und alles glatt rühren. Austernpilze durch den Teig ziehen und im heißen Fett goldbraun ausbacken. Auf einem Küchentrepp abtropfen lassen. Pilze mit der Roquefortsoße servieren.



Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten

## Eierschwammerlsauce, Pfifferlingssauce M

Zutaten für 2 Portionen

400 g Pfifferlinge Eierschwammerl

250 ml süße Sahne

½ Becher Sauerrahm

1 Zwiebeln, rot

Öl

Salz

Pfeffer

Petersilie

## Zubereitung

Eierschwammerl putzen und in heißer Pfanne oder Topf ohne Fett dünsten. Die Eierschwammerl geben genug Wasser ab. So lange dünsten, bis das ganze Wasser verkocht ist. Nun das Öl und die klein geschnittene Zwiebel dazugeben und noch ca. 10 Minuten dünsten. Dann Sahne zugeben, kurz aufkochen, zuletzt Sauerrahm einrühren, jetzt nicht mehr aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, Petersilie nach Wunsch dazugeben.

Dazu schmeckten Semmelknödel sehr gut. Ich verwende die Sauce auch gerne als Füllung für Pfannkuchen.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

27.05.05 Lerner

## Morchelrahmsoße M

Zutaten für 4 Portionen

12 g Morcheln, getrocknet

1 Schalotten

50 g Butter

100 ml Wein, weiß

125 ml Milch

125 ml Sahne

Salz

Pfeffer  
Zitronensaft

1 Ei Sahne, geschlagen

### Zubereitung

Die Morcheln nach Vorschrift einweichen und putzen. Schalotten in 20 g Butter anschwitzen. Den Wein angießen und auf etwa 2 El reduzieren. Milch und Sahne zugeben, cremig einkochen lassen. Die Soße durch ein Sieb passieren, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. Die Morcheln in der übrigen Butter anbraten, salzen, pfeffern und mit der geschlagenen Sahne unter die Morchelrahmsauce mischen.

Zubereitungszeit ca. 15 Minuten  
18.03.05 Meisenbart

### Pasta mit Quitten Sauce

Zutaten für 4 Portionen  
500 g Pilze, gemischt, grob gehackt  
Butter, zum Braten  
1 Zwiebeln, fein gehackt  
1 Zehe/n Knoblauch, gepresst  
1 Quitten, klein gewürfelt  
4 dl Gemüsebrühe  
Cayennepfeffer  
Salz  
Pfeffer  
500 g Nudeln

### Zubereitung

Die Pilze portionenweise in einer Bratpfanne in der heißen Bratbutter anbraten, herausnehmen. Hitze reduzieren, evtl. wenig Bratbutter begeben. Zwiebel, Knoblauch und Quittenwürfel in der Pfanne ca. 5 Minuten andämpfen. Bouillon dazugießen, aufkochen, Hitze reduzieren und die Pilze dazugeben. Die Sauce zugedeckt ca. 25 Minuten köcheln. Würzen und zu den gekochten Teigwaren servieren.  
Tipp: Statt Quitte ca. 300 g Kürbis verwenden

**Brennwert p. P.: 520**

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten  
02.03.03 Sonja

## Pfifferlingsrahmsoße Rosi M

Zutaten für 2 Portionen  
500 g Pfifferlinge, frische  
2 große Zwiebeln  
1 Ei Tomatenmark  
etwas Wein

### 2 Becher Sahne

Salz und Pfeffer  
Öl  
Fondor

## Zubereitung

Öl in der Pfanne erhitzen und die gewürfelten Zwiebel darin glasig werden lassen. Die geputzten Pfifferlinge zugeben und schmoren, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Das Tomatenmark zugeben und mit anrösten, mit einem guten Schuss Wein ablöschen. Die Sahne zugeben und würzen, so lange köcheln lassen, bis die Pilze gar sind.  
Dazu schmecken Semmelknödel, Spätzle oder Tagliatelle / Nudeln.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten  
02.10.02 Rosi.R.

## Shii Take Curry Soße M

Zutaten für 4 Portionen  
3 Schalotten, in feinen Ringen  
4 cl Wermut Noilly Prat  
200 ml Wein, weiß, trocken  
1 Glas Waldpilzfond

### 1 Becher Sahne

200 g Pilze Shiitake-Pilze, geviertelt oder halbiert  
1 Paprikaschoten, roter, gehäutet, in kleinen Rauten  
2 Ei Petersilie oder Koriandergrün, fein gehackt  
Curry  
500 g Nudeln Bavette oder Spaghetti  
Paprikapulver  
Chili

Salz und Pfeffer

## Zubereitung

Die Schalotten mit dem Noilly Prat und dem Weißwein aufkochen, 3/4 des Pilzfonds angießen, auf die Hälfte der Menge einkochen und durchsieben. Die Sahne dazugeben, mit reichlich Curry, Pfeffer, Paprikapulver, Chili und Salz aufkochen und eine Weile leise köcheln. Nach Belieben könnte man die Soße noch ein wenig andicken, z. B. mit etwas angerührter Speisestärke.

Nebenbei die Pilze in einer beschichteten Pfanne ohne Fett anbraten, dann salzen und pfeffern, den restlichen Pilzfond zugießen, die Paprikarauten zugeben und schmoren, bis die Flüssigkeit fast verdampft ist. In die Soße geben, aufkochen und nochmals abschmecken. Je nach Weißweinsorte könnte ein Spritzer Zitronensaft nötig werden.

Inzwischen die Pasta kochen, auf Teller verteilen, die Soße darüber geben und je nach Geschmack mit der Petersilie oder dem Koriandergrün bestreuen.

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

28.12.03 Carlotta\_15

## Steinpilzsauce M

Zutaten für 4 Portionen

400 g Steinpilze, frisch

1 kleine Zwiebeln

1 Zehe/n Knoblauch

40 g Butter

6 El Fleischbrühe / Gemüsebrühe

2 El Zitronensaft

6 El Wein, weiß, trocken

200 g Schlagsahne

½ Bund Petersilie, glatt

Salz und Pfeffer

## Zubereitung

Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen, fein hacken und in der Butter glasig dünsten. Die Pilze zufügen und kurz mitbraten.

Mit Brühe, Zitronensaft und Weißwein ablöschen und etwa 10 Minuten mitdünsten, bis kaum noch Flüssigkeit da ist. Die Sahne und die Hälfte der vorher gehackten Petersilie zufügen und kurz aufkochen. Die Sauce über gekochte Pasta geben und mit der restlichen Petersilie bestreuen.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten  
19.01.06 morgaine27

## Steinpilze

### Bavette/Tagliatelle mit Steinpilzen

aus Umbrien

Zutaten für 4 Portionen  
500 g Nudeln Bavette oder Tagliatelle  
1 Bund Petersilie  
50 g Olivenöl, kalt gepresst  
1 Zehe/n Knoblauch  
200 g Steinpilze, frisch, oder 25 g getrocknet  
Salz und Pfeffer

### Zubereitung

Pilze mit einem feuchten Tuch putzen und in Scheibchen schneiden. Getrocknete Pilze ca. 1 Stunde in handwarmem Wasser einlegen. Dann die Pilze in einer Pfanne mit dem Olivenöl, Petersilienstängel und der Knoblauchzehe sautieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nudeln in reichlich Salzwasser al dente garen und mit der Steinpilzsoße vermischen. Dazu schmeckt ein italienischer Salat und frisch geriebener Parmesan.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten  
27.08.05 julitschka

### Borschtsch auf Kiewer Art mit Pilzen 2 Eigelb M

vegetarisch

Zutaten  
60 g Getrocknete Steinpilze  
1 l ; Wasser, evtl. mehr  
300 g Kartoffeln  
300 g Weißkraut

100 g Rote Bete  
1 Petersilienwurzel  
1 Karotte  
1 Zwiebel  
250 ml Rote-Bete-Saft  
1 El. Tomatenmark  
50 g Butter  
1 El. Mehl

125 ml Saure Sahne

2 Eigelb

1 Bd. Petersilie  
; Salz  
; Pfeffer  
Essig  
Lorbeerblatt  
Zucker

### Zubereitung

Borschtsch kiewskiy s gribami Getrocknete Steinpilze in warmem Wasser einweichen und gut abspülen.

In Wasser mit Salz, Pfeffer und Lorbeerblatt weich kochen und abseihen. Pilze abtropfen lassen und klein schneiden.

Geschälte rote Bete in Streifen schneiden und in etwas Pilzbrühe weich dünsten.

Karotte, Petersilienwurzel und Zwiebel grob hacken, in Butter anrösten und mit Tomatenmark verrühren. Die kleingeschnittenen Pilze ebenfalls in Butter anbraten.

Gewürfelte Kartoffeln und gehobeltes Kraut in der abgeseihten Pilzbrühe 15 Minuten kochen. Vorbereitete rote Bete, Wurzelwerk, Pilze und Rote Bete- Saft zufügen und gut durchkochen. Mehl mit etwas Pilzbrühe glatt-rühren und die Suppe damit binden. Mit Salz, Pfeffer, Essig und Zucker abschmecken und so lange kochen, bis alle Zutaten gar sind.

Saure Sahne mit Eigelb verquirlen und auf die mit Borschtsch gefüllten Teller verteilen. Mit gehackter Petersilie bestreuen.

### FrISChe Steinpilze auf Salat M

Rezept für 4 Personen

200 g frISChe Steinpilze,  
Salz,  
1 Zitrone Saft,  
4 El Olivenöl,

200 g Rucola-Salat,  
Pfeffer,

100 g Parmesankäse dünne Scheiben

### Zubereitung:

Die Steinpilze säubern und der Länge nach in feine Scheiben schneiden. Aus dem Saft der Zitrone, Olivenöl und Salz eine Marinade herstellen. Die Hälfte über die Steinpilze geben. Ziehen lassen.

Rucola-Salat putzen, waschen und auf Portionsteller anrichten. Mit der restlichen Öl-Zitronen-Mischung würzen. Die Steinpilze darauf anrichten. Mit frisch gemahlenem Pfeffer würzen. Dünne Parmesanscheibchen darauf verteilen.

### Gebackene Herrenpilze 2 Ei

Zutaten für 2 Portionen  
500 g Steinpilze Herrenpilze  
200 g Semmelbrösel  
150 g Mehl

2 Eier

Salz  
¼ Liter Öl, zum Ausbacken

### Zubereitung

Herrenpilze putzen, waschen und in ca. 1/2 cm dicke Scheiben schneiden. Die Eier mit einer Prise Salz versprudeln. Nun die Pilze nacheinander in Mehl, Ei und Brösel wenden und in heißem Fett goldbraun backen. Auf Küchentrepp abtropfen lassen und mit Sauce Tartar servieren.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten  
13.06.03 Suppentopf

### Gedämpfte Steinpilze M

1 kg Steinpilze  
100 Gramm Butter  
1 Zwiebel

Salz  
Pfeffer  
1 Essl. Petersilie

0,1 Ltr. Creme fraiche

Geputzte und gewaschene Pilze in feine Scheiben schneiden, in zerlassener Butter mit geschälter Zwiebel garen, danach Zwiebel herausnehmen und die Pilze mit Salz, Pfeffer aus der Mühle würzen. Gehackte Petersilie zugeben und nochmals kurz aufkochen lassen. Creme fraiche unterziehen. Diese Zubereitung eignet sich für viele Speisepilze wie Champignons, Morcheln oder Maronen.

### Gemüse Auflauf mit Mandelblättern 1 Ei M

Zutaten für 4 Portionen

300 g Kartoffeln  
250 g Möhren  
300 g Brokkoli  
250 g Blumenkohl  
2 Zwiebeln

250 g Käse, Emmentaler geraspelt

200 g Champignons und Steinpilze geht auch aus der Dose

200 ml Sahne

1 Eier

1 TI Zitronensaft  
Salz und Pfeffer, Muskat, Petersilie, Schnittlauch  
Mandeln, Blätter zum Bestreuen

Kartoffeln, Möhren, Brokkoli und Blumenkohl schälen und klein schneiden. Das Gemüse im kochendem Salzwasser 2-3 Minuten blanchieren. Dann den Käse raspeln und die Pilze in Scheiben schneiden, Zwiebeln würfeln. Pilze und Zwiebeln unter das Gemüse in den Terrakotta -Topf geben und mit dem geraspeltem Käse bestreuen.

Anschließend den Becher Sahne und das Ei verquirlen, Zitronensaft und Gewürze dazu geben. Die Flüssigkeit dann über den Auflauf geben und mit Mandelblättern bestreuen.

Den Deckel wässern und auflegen. Bei 170° C kommt der Auflauf dann für ca. 50 Minuten bei mittlerer Hitze in den Ofen.

Durch den Tondeckel wird das Gemüse schonend gegart und Vitamine bleiben erhalten.



Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten  
07.04.05

## Gnocchi mit Steinpilz Salbeisauce

Für 2 Personen

300-400 g Gnocchi  
1 El getr. sizilianische Steinpilze, zerbröckelt in warmem Wasser eingeweicht  
6 Blätter Salbei  
etwas Butter  
etwas Knoblauch  
Salz

Das Wasser für die Gnocchi aufsetzen. In einem kleinen Pfännchen oder Töpfchen die Butter zerlaufen lassen, den Knoblauch behutsam andünsten. Die Steinpilze hinzufügen und ein paar Minuten mitschmoren lassen. Zuletzt den Salbei und etwas von dem Steinpilzwasser dazugeben. Die Gnocchi in leicht gesalzenem Wasser kochen bis sie oben schwimmen, gut abgetropft auf die Teller verteilen und mit der Steinpilz-Salbei-Sauce übergießen.

Zubereitungszeit: 15-20 Minuten

## Gratinierte Steckrübe mit Käse Nuss Kruste M

Zutaten für 4 Portionen  
15 g Steinpilze, getrocknet  
1000 g Steckrüben, mittelgroß  
1 Zwiebeln  
1 TI Estragon, getrocknet  
  
200 ml Schlagsahne  
200 ml Brühe fertige Steinpilz-Hefebrühe  
  
100 ml Milch, fettarm  
1 Prise Salz  
½ TI Pfeffer, schwarz, aus der Mühle  
  
100 g Käse alter Gouda  
1 El Walnüsse, gehackt

## Zubereitung

Pilze, mit lauwarmem Wasser bedeckt, ca. 15 Min. einweichen. Steckrübe schälen und in sehr feine Scheiben raspeln. Zwiebeln fein hacken. Pilze abgießen. Steckrübe, Zwiebeln, Pilze und Estragon in eine Auflaufform schichten. Sahne, Brühe, Milch, Salz und Pfeffer verrühren und über das Gemüse gießen. Bei 200 Grad Umluft 180 Grad/Gasherd Stufe 3 1 Stunde zugedeckt backen. Käse reiben und mit den Walnüssen vermischen und über den Auflauf streuen. Weitere 15 Min. bei gleicher Temperatur gratinieren.

**Brennwert p. P.: 400**

Zubereitungszeit: ca. 1 Std. 30 Minuten

19.11.01 ScholzWohlers

### Kappensuppe aus Tschechien M

Kappen nennt man das obere Teil von Steinpilzen und Rotkappen

Steinpilze, Menge nach Belieben

1 1/2 l Wasser

etwas Kümmel

2-3 El. Weizenvollkornmehl

3/4 l Milch

süße Sahne

Salz und Pfeffer

Evtl. etwas Essig

Kleingeschnittene Steinpilze kocht man mit Kümmel in ca. 1 l Wasser gar. Das Mehl in l Milch und etwas süßer Sahne einrühren. Die Milch in das Pilzwasser einrühren und alles ca. 20 Minuten kochen. Mit Salz und Pfeffer, evtl. Essig würzen. Dazu passen Pellkartoffeln, die man in Meer-salz taucht.

### Kartoffelsuppe mit Steinpilzen M

500 g Kartoffeln; mehligkochend

2 Zwiebeln

1 mittel Lauchstange

4 El Distelöl

1 El Paprikapulver; edelsüß

Salz

1 1/4 l Gemüsebrühe

150 g Steinpilze  
20 g Butter / Margarine

125 g Sahne

: Pro Person ca. : 330 kcal  
: Pro Person ca. : 1382 kJoule  
: Eiweiß : 6 Gramm  
: Fett: 25 Gramm  
: Kohlenhydrate : 24 Gramm

Die Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. Die Zwiebeln schälen und grob hacken. Den Lauch putzen, längs aufschneiden, waschen und in Ringe schneiden.

Das Distelöl in einem Topf erhitzen, die Zwiebeln und den Lauch darunter Rühren anbraten. Die Kartoffelscheiben dazugeben und ebenfalls leicht anbraten. Das Paprikapulver darüber streuen, salzen und unter Rühren die Gemüsebrühe angießen. Etwa 20 Minuten leicht köcheln lassen.

Die Steinpilze putzen, waschen und in sehr dünne Scheiben schneiden. Die Butter / Margarine in einer Pfanne erhitzen und die Pilzscheiben darin bei starker Hitze so lange braten, bis alle austretende Pilzflüssigkeit eingekocht ist. Die Pilze salzen.

Die Suppe mit dem Pürierstab oder im Mixer pürieren und die Sahne einrühren. Nochmals abschmecken. Den Schnittlauch waschen und in Röllchen schneiden. Die Suppe auf den Tellern anrichten, die Pilze daraufgeben und mit dem Schnittlauch bestreuen.

**Tipp:** Statt frischer Pilze können auch getrocknete verwendet werden. Die Pilze kurz unter fließendem Wasser waschen und in wenig Wasser etwa 10 Minuten garen. Die Suppe pürieren und erst die Pilze und danach die Sahne unterrühren.

Die Suppe schmeckt übrigens auch mit Schmand recht gut.

Kürbisgnocchi mit Pilzen 2 Eigelb M  
aus dem Ofen

Zutaten für 2 Portionen  
1 Kürbisse Hokkaido

2 Eigelb

Ei Mehl Dinkelmehl

Salz und Pfeffer, Pfeffer aus der Mühle

800 g Pilze Steinpilze, Pfifferlinge, Rotkappen etc., frisch oder getrocknet

2 Ei Olivenöl

2 Frühlingszwiebeln

100 ml Sahne

evtl. Parmesan

Wein, weiß Riesling

etwas Butter für die Form

## Zubereitung

Den Kürbis vom weichen Faserteil und den Kernen befreien und das Fruchtfleisch unter gelegentlichen Rühren bei schwacher Hitze in einem Topf zugedeckt dünsten, bis sie weich sind ohne Fett- bzw. Wasserzugabe. Dann offen weiter dünsten, bis der Kürbissaft eingekocht ist. Das Kürbisfleisch soll so trocken wie möglich sein Dauer ca. 1 Stunde, aber man muss den Herd nicht dauernd hüten. Gelegentlich umrühren, damit es nicht anbrennt.

Die abgekühlte Masse mit den Eigelben vermengen und soviel Mehl dazugeben, bis ein Teig entsteht. Mit Salz und Pfeffer kräftig nachwürzen. In einem Kochtopf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Aus dem Teig mit Hilfe von 2 Teelöffeln Nocken abstechen und sie bei reduzierter Hitze ziehen lassen, bis sie auf schwimmen. In einem Sieb abtropfen lassen.

Pilze waschen, putzen, evt. zerkleinern und sie zusammen mit einer Frühlingszwiebel im Olivenöl anschwitzen, mit Weißwein Riesling ablöschen, Sahne begeben, kurz aufkochen Bei getrockneten Pilzen die Frühlingszwiebel allein anschwitzen, mit Weißwein ablöschen, Sahne dazu und dann erst die Pilze hinein, damit sie weich werden.

Die Gnocchi in gebutterte feuerfeste Formen geben, die Pilzmasse darauf, salzen, pfeffern, mit ein paar Frühlingszwiebelringen bestreuen und für ca. 15 Minuten in den Ofen. Nach Belieben mit Parmesan bestreuen. Mit Salz und Pfeffer nicht sparen.

Dazu verschiedene Blattsalate und ein Glas Riesling.

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

06.08.05 astoellinger

## Pilz Gersten Suppe

Für 4 Personen

Zutaten:

30 g getrocknete Steinpilze  
1/2 El Pflanzenöl  
1 kl. Zwiebel, fein gehackt  
1 mittelgroße. Karotte, fein gehackt  
1 kl. weiße Rübe, geschält, fein gehackt  
250 g Champignons, gehackt  
125 g Gerstengraupen  
1/2 TI Kräutersalz  
schwarzer Pfeffer aus der Mühle  
frischer Dill, gehackt

Die getrockneten Pilze mit heißem Wasser bedecken und ca. 20 Min. einweichen. Das Öl in einer Kasserolle erhitzen und die Zwiebel darin anbraten, bis sie weich sind. Karotte, weiße Rübe, Champignons und Gerstengraupen hinzufügen, mit kaltem Wasser bedecken. Bei starker Hitze kurz aufkochen, Schaum abschöpfen, Hitze reduzieren und ca. 35 Min. kochen, bis das Gemüse eben weich ist. Bei Bedarf Wasser zufügen. Eingeweichte Pilze aus der Einweichflüssigkeit heben. Zerschneiden und in die Suppe geben. Die Einweichflüssigkeit wird am besten durch ein mit einem Mussleintuch ausgelegtes Sieb gegossen und zur Suppe gegeben. 20-30 Min. weiterkochen lassen. Mit Pfeffer abschmecken. Heiß, mit gehacktem, frischem Dill garniert, servieren.

Zubereitungszeit: 60 Minuten

## Pilz Soljanka M

Zutaten für 4 Portionen  
1.5 Liter Wasser  
8 große Steinpilze, getrocknet  
2 Gläser Pilze, gesalzen  
12 Oliven  
200 g Weißkohl, kleingeschnitten  
400 g Sauerkraut  
1 Möhren  
1 Wurzel Petersilie  
2 El Dill

## 200 ml saure Sahne

1 Sellerie  
2 Zwiebeln  
2 El Butter  
2 Tomaten  
3 Lorbeerblätter  
10 Körner Pfeffer

½ Zitronen

## Zubereitung

Zubereiten der Pilzbrühe: Die Trockenpilze kochen, herausnehmen, sobald sie weich werden, in Scheiben schneiden, nochmals mit Möhre, Petersilienwurzel und Sellerie - alles in Scheiben geschnitten - kochen. Das frische Kraut und das Sauerkraut mit Tomaten und Zwiebel in Butter gar dünsten. Die gesalzenen Pilze überbrühen und in kleine Stücke schneiden.

Alle Zutaten zusammengeben, die Gewürze zufügen und 15 Minuten auf mäßiger Flamme kochen.

Mit saurer Sahne und Zitronensaft anrichten.

Zubereitungszeit: ca. 1 Std.

14.01.02 Sonja

## Pilzklößchen in Brühe 2 Ei

Zutaten für 4 Portionen

100 g Steinpilze

100 g Butter

### 2 Eier

1 Prise Salz

1 Msp. Majoran

1 Ei Stärkemehl

100 g Semmelbrösel

1 Liter Fleischbrühe

Schnittlauch

## Zubereitung

Die Pilze sorgfältig waschen, putzen und dann fein hacken. 1 Ei Butter erhitzen und die Pilze darin weich dünsten. Die restliche Butter schaumig rühren und mit den Eiern, Salz und Majoran vermischen. Die abgekühlten Pilze, Stärkemehl und Semmelbrösel zugeben und alles zu einem weichen Teig verarbeiten.

Die Brühe zum Kochen bringen. Aus dem Teig kleine Klößchen formen und in die Brühe legen. Die Pilzklößchen bei mäßiger Hitze ca. 15 Minuten ziehen lassen.

Die fertige Suppe mit Schnittlauchröllchen bestreuen und sehr heiß servieren.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten  
03.08.05 hemet-nisut-weret

## Pilzragout in scharfer Soße M

je 50 g getr Wolkenohr- und Steinpilze,  
800 g Champignons,  
2 Knoblauchzehen,  
1/2 Bund Lauchzwiebeln,  
1 El Olivenöl,  
1 El Butter,  
100 ml Reiswein,  
2 Tl Thymianblättchen,  
1 Tl asiatische Chilisoße,  
etwas Salz,  
etwas Pfeffer

125 g Crème fraîche,  
Chilistreifen zum Garnieren .

Die getrockneten Pilze in warmem Wasser etwa 20 min einweichen. Die Champignons putzen, mit einem Tuch abreiben und in dünne Scheiben schneiden. Den Knoblauch schälen und fein würfeln. Die Lauchzwiebeln putzen waschen und in Ringe schneiden. Das Einweichwasser der Pilze durch ein feines Sieb abgießen und beiseite stellen. Die Stielansätze der Wolkenohrpilze abschneiden und wegwerfen, die Hüte und die Steinpilze in Streifen schneiden. Den Wok erhitzen. Öl und Butter hineingeben und darin den Knoblauch und das Weiße der Lauchzwiebeln unter Rühren glasig dünsten. Die Pilze hinzufügen und unter Rühren etwa 2 min braten. Dann 2 El der Einweichflüssigkeit Reiswein, Thymian, Chilisoße, drei Viertel des Frühlingszwiebelgrüns, Salz und Pfeffer hinzugeben. Alles unter Rühren weitere 3 min garen. Die Crème fraîche unterheben und die Soße etwas eindicken lassen. Die Pilze mit den restlichen Frühlingszwiebeln und den Chilistreifen bestreut servieren.

## Pilzrisotto M

Getrocknete Steinpilze und vielerlei Gemüse verleihen diesem bäuerlichen Risotto eine feine Geschmacksnote. Ein Essen, mit dem Sie Ihre Gäste auf italienische Art verwöhnen können.

Zutaten Für 4 Portionen

50 g getrocknete Steinpilze  
1 kleine Zwiebel  
1 kleine Stange Lauch  
2 Möhren  
2 Stangen Sellerie  
150 g Kürbis  
5 El Butter  
1 Knoblauchzehe  
400 g Rundkornreis  
1/4 l trockener Weißwein  
1 Lorbeerblatt  
Salz,  
schwarzer Pfeffer  
1 l heiße Gemüsebrühe  
80 g geriebener Parmesan siehe Zutatentipp

### Zutatentipp

Parmesan gibt es schon fertig gerieben zu kaufen, allerdings ist er weniger aromatisch als frisch geriebener. Deshalb sollten Sie den Parmesan möglichst am Stück kaufen.

1. Die Steinpilze mit 1/4 l heißem Wasser übergießen und 30 Minuten ziehen lassen. Die Zwiebel schälen und fein hacken. Den Lauch putzen, längs aufschlitzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Die Möhren schälen und in dünne Scheiben schneiden. Den Sellerie waschen und in Scheiben schneiden. Das Kürbisfleisch aus der Schale lösen und in kleine Würfel schneiden.

2. In einem breiten Topf 3 El Butter erhitzen und die Zwiebel darin glasig werden lassen. Den Knoblauch schälen und dazupressen. Die Möhren, den Sellerie und die Kürbiswürfel 3 Minuten mit andünsten.

3. Den Reis einstreuen und umrühren. Mit dem Wein ablöschen und diesen verdunsten lassen. Die Steinpilze samt Flüssigkeit untermischen und das Lorbeerblatt dazugeben. Alles mit Salz und Pfeffer würzen.

4. Etwas heiße Brühe dazugießen und zugedeckt etwa 25 Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen, dabei häufig umrühren siehe Kochtipp und Brühe nachgießen. Den Lauch 5 Minuten vor Ende der Garzeit untermischen. Zum Schluss restliche Butter und Parmesan einrühren, abschmecken.

Zubereiten 25 Min.  
Garen 45 Min.



**Pro Portion:** 755 kcal/3170 kJ; 24 g EW; 33 g F; 23 g KH

## TYPISCH LOMBARDISCH

Obwohl die italienischen Reisanbaugebiete in der Po-Ebene im Piemont liegen, glänzt vor allem die Lombardei mit zahlreichen Reisgerichten. Eines der Lieblingsgerichte ist Risotto, der zur Karnevalszeit sogar in großen Kesseln auf den Straßen gekocht und während des bunten Treibens als Stärkung angeboten wird.

Kochtipps - Neben der Reissorte ist das häufige Umrühren besonders wichtig für das gute Gelingen des Risotto also lieber häufiger mal in den Kochtopf schauen. Aus Risotto Resten lassen sich hervorragend kleine Reispuffer ausbacken: Einfach noch ein Ei untermischen und in heißem Öl kleine Puffer braten.

## Serviertipp

Eine kleine Auswahl verschiedener eingelegter Antipasti mit Brot stimmt so richtig auf das italienische Essen ein.

Dazu schmeckt ein trockener Rotwein, zum Beispiel ein Barbaresco aus dem Piemont.

Aus dem Buch: Einfach gut kochen im September

## Rote Bete Eintopf

5 g Getrocknete Steinpilze  
1 kg Rote Bete  
1 Groß Zwiebel  
2 El Öl  
200 g Reis-Getreide-Mischung-- z.B. Equilinia  
700 ml Rote-Bete-Saft  
600 ml Pilz- oder Gemüsebrühe  
; Salz  
2 Lorbeerblätter  
2 Nelken  
2 Wacholderbeeren  
1 Tl Koriandersamen  
**150 ml Roter Portwein**  
3 El Balsam-Essig  
6 El Worcestershire-Soße  
; frisch gemahlener Pfeffer  
1/2 Bund Schnittlauch

Die Steinpilze in einer Schüssel mit 150 ml kochendem Wasser übergießen. Rote Bete schälen dabei Gummihandschuhe anziehen! und in Stücke schneiden. Gehackte Zwiebel im heißen Öl andünsten, Reis-Getreide-Mischung dazugeben und kurz mitdünsten. Rote-Bete-Saft und Rote-Bete-Stücke, Brühe einen Teelöffel Salz und die Gewürze evtl. in einem Säckchen dazugeben. Im geschlossenen Topf bei kleiner Hitze 20 Minuten kochen. Eingeweichte Steinpilze und Portwein dazugeben und weitere 15 bis 20 Minuten bei kleiner Hitze kochen. Die Gewürze eventuell herausnehmen und den Eintopf mit Essig, Worcestershire-Soße, Salz und Pfeffer abschmecken. Schnittlauch in Röllchen schneiden und darüber streuen.

**Nährwerte:** pro Portion ca. 435 Kalorien, 6 g Fett

## Rustikaler Pilzrisotto M

Getrocknete Steinpilze und vielerlei Gemüse verleihen diesem bäuerlichen Risotto eine feine Geschmacksnote. Ein Essen, mit dem Sie Ihre Gäste auf italienische Art verwöhnen können.

Italien

Zutaten Für 4 Portionen

50 g getrocknete Steinpilze  
1 kleine Zwiebel  
1 kleine Stange Lauch  
2 Möhren  
2 Stangen Sellerie  
150 g Kürbis  
5 El Butter  
1 Knoblauchzehe  
400 g Rundkornreis z. B. Vialone, Arborio  
1/4 l trockener Weißwein  
1 Lorbeerblatt  
Salz,  
schwarzer Pfeffer  
1 l heiße Gemüsebrühe  
80 g geriebener Parmesan siehe Zutatentipp

### ZUTATENTIPP

Parmesan gibt es schon fertig gerieben zu kaufen, allerdings ist er weniger aromatisch als frisch geriebener. Deshalb sollten Sie den Parmesan möglichst am Stück kaufen.

1. Die Steinpilze mit 1/4 l heißem Wasser übergießen und 30 min ziehen lassen. Die Zwiebel schälen und fein hacken. Den Lauch putzen, längs aufschlitzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Die Möhren schälen und in dünne Scheiben schneiden. Den Sellerie waschen und in Scheiben schneiden. Das Kürbisfleisch aus der Schale lösen und in kleine Würfel schneiden.
2. In einem breiten Topf 3 El Butter erhitzen und die Zwiebel darin glasig werden lassen. Den Knoblauch schälen und dazupressen. Die Möhren, den Sellerie und die Kürbiswürfel 3 min mit andünsten.
3. Den Reis einstreuen und umrühren. Mit dem Wein ablöschen und diesen verdunsten lassen. Die Steinpilze samt Flüssigkeit untermischen und das Lorbeerblatt dazugeben. Alles mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Etwas heiße Brühe dazugießen und zugedeckt etwa 25 min bei schwacher Hitze köcheln lassen, dabei häufig umrühren siehe Kochtipp und Brühe nachgießen. Den Lauch 5 min vor Ende der Garzeit untermischen. Zum Schluss restliche Butter und Parmesan einrühren, abschmecken.

### Typisch Lombardisch

Obwohl die italienischen Reisanbaugebiete in der Po- Ebene im Piemont liegen, glänzt vor allem die Lombardei mit zahlreichen Reisgerichten. Eines der Lieblingsgerichte ist Risotto, der zur Karnevalszeit sogar in großen Kesseln auf den Straßen gekocht und während des bunten Treibens als Stärkung angeboten wird.

**Kochtipp** - Neben der Reissorte ist das häufige Umrühren besonders wichtig für das gute Gelingen des Risottos also lieber häufiger mal in den Kochtopf schauen. Aus Risotto- Resten lassen sich hervorragend kleine Reispuffer ausbacken: Einfach noch ein Ei untermischen und in heißem Öl kleine Puffer braten.

### SERVIERTIP

Eine kleine Auswahl verschiedener eingelegter Antipasti mit Brot stimmt so richtig auf das italienische Essen ein.

Dazu schmeckt ein trockener Rotwein, zum Beispiel ein Barbaresco aus dem Piemont.

Aus dem Buch: Einfach gut kochen im September

Zubereiten 25 Min. Garen 45 Min.

**Pro Portion:** 755 kcal/3170 kJ; 24 g EW; 33 g F; 23 g KH

### Schwarzwurzelragout M

30 g getr. Steinpilze

150 ml Gemüsebrühe  
1 kg Schwarzwurzeln  
4 Kartoffeln  
1 Schalotte, fein geschnitten  
1 Lorbeerblatt

## 2 El Sahne

Essig,  
Salz,  
Pfeffer,  
Muskat,  
Butter,

Die getrockneten Steinpilze in ca. 40 ml Gemüsebrühe einweichen, so dass sie knapp mit Flüssigkeit bedeckt sind. Die Schwarzwurzeln sorgfältig schälen und sofort in eine Schüssel mit kaltem Wasser und etwas Essig geben, damit sie sich nicht verfärben. Dann in schräge Stücke schneiden und wieder zurück ins Essigwasser legen. Die Kartoffeln schälen, vierteln und in Salzwasser weich kochen. Die Pilze abtropfen Brühe aufheben und fein hacken. In einem Topf mit Butter die fein geschnittene Schalotte anschwitzen, Pilze und die abgetropften Schwarzwurzeln zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und der restlichen Gemüse- und Pilzbrühe ablöschen. Lorbeerblatt zugeben und die Schwarzwurzeln weich kochen. Sahne hinzufügen, kurz köcheln lassen und mit Muskat abschmecken.

## Spaghettisalat mit Steinpilzen M

Zutaten für 6 Portionen  
50 g Steinpilze, getrocknet  
350 ml Wein, weiß  
150 g Zwiebeln  
5 Knoblauch Zehen  
150 ml Öl Oliven  
1 gr. Dose/n Tomaten  
8 El Zitronensaft  
300 g Nudeln  
2 Bund Basilikum  
3 Bund Petersilie

120 g Parmesan, gerieben

## Zubereitung

Am Vortag Steinpilze in 150 ml Wein einköcheln bis keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist. Pilze klein hacken. Zwiebeln und Knoblauch würfeln,

in 30 ml Olivenöl andünsten. Pilze, restlichen Wein, Tomaten mit Saft und Zitronensaft dazugeben. Bei milder Hitze im geschlossenen Topf 30 Minuten köcheln lassen bis die Tomaten zerfallen sind. Abkühlen lassen. 100 ml! Olivenöl unterrühren. Salzen und pfeffern. Zugedeckt kalt stellen.

Am nächsten Tag Nudeln garen und abtropfen lassen. Heiß unter die eiskalte Tomatensoße mischen. Mit Salz und Pfeffer nachwürzen. Nicht zu kühl stellen. Vor dem Servieren die gehackten Kräuter untermischen. Den Käse darüber geben.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

15.02.01 Conny

## Spargel mit Rucola Gemüsepesto M

1 kg grüner oder weißer Spargel  
evtl. etwas Honig

### Rucola Gemüsepesto

1 Bund Rucola 50 g  
1 Knoblauchzehe  
100 g Sonnenblumenkerne  
250 ml Olivenöl  
Salz, Pfeffer  
100 g Karotten und Pastinaken, geraspelt  
1 Tl getrocknete Steinpilze, fein zerrieben

### 250 g Parmesan

30 g zerlassene Butter  
50 g Vollkornbrösel

Spargel schälen, mit einer Prise Salz und etwas Honig in Wasser circa 15 Minuten kochen, herausnehmen, abtropfen lassen und in eine Auflaufform legen.

### Rucola Gemüsepesto:

Rucola waschen, trockentupfen und grob hacken.

Sonnenblumenkerne trocken anrösten.

Rucola mit Sonnenblumenkernen, Olivenöl, Salz, Pfeffer und dem Gemüse im Mixer mittelfein hacken.

Pesto ca. 1 Stunde durchziehen lassen.

50 g geriebenen Parmesan untermischen.

Pesto auf Spargel verteilen.

200 g geriebenen Parmesan mit der

zerlassenen Butter und den Vollkornbröseln mischen, über den Spargel geben und bei circa **250 Grad im vorgeheizten Ofen gratinieren**.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten + Zeit zum Durchziehen der Pesto.

**Tipp:** Dazu passen Bandnudeln mit Tomatensoße und Blattsalate.

## Steinpilz Carpaccio mit Estragon Vinaigrette

Zutaten für 4 Portionen

200 g Steinpilze, kleine

½ Limetten, den Saft

3 El Essig Weißweinessig

1 Prise Zucker

Pfeffer, rosa, grob geschroteter

2 El Öl Walnussöl

1 Bund Rauke

½ Bund Schnittlauch

etwas Estragon, frischen

1 El Öl Olivenöl

Salz

Pfeffer, weißer, aus der Mühle

## Zubereitung

Pilze gründlich säubern und putzen. Der Länge nach in hauchdünne Scheiben schneiden.

Auf einem großen Teller auslegen. Limettensaft, 1 El Weißweinessig, Zucker und rosa Pfeffer verrühren. 1 El Walnussöl untermischen. Pilze mit der Marinade beträufeln und ca. 15 Minuten ziehen lassen.

Rauke putzen und im mundgerechte Stücke zupfen. Schnittlauch und Estragon klein schneiden.

Aus dem restlichen Essig und Nussöl, Olivenöl und Salz ein Dressing rühren. Kräuter unterheben. Marinierte Pilze und Rauke auf Tellern anrichten. mit dem Dressing beträufeln. Etwas frischen Pfeffer darüber mahlen.

**Brennwert p. P.: 110**

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

15.02.03 Emimo

## Steinpilz-Schnitzel 1 Eiweiß

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

Zutaten:

1 kg große Steinpilze  
Salz,  
Pfeffer

1 Eiweiß

Semmelbrösel

**Zubereitung:**

Die Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen, panieren und in einer Pfanne goldbraun braten.

Dazu passen Semmelknödel, Kartoffelknödel oder Kritharaki mit einer hellen Creme-fraiche-Soße.

## Steinpilzbutter

Zutaten für 2 Portionen

7 Steinpilze, getrocknete  
1 kleine Schalotten  
250 g Butter, weiche  
etwas Salz

**Zubereitung**

Die Steinpilze in einem Mörser fein zerstoßen. Die Schalotte bei mittlerer Hitze in wenig Butter glasig dünsten. Die Pilze hinzufügen und mitdünsten. Alles mit der restlichen Butter verkneten und mit Salz abschmecken.

Zubereitungszeit: ca. 5 Minuten

15.10.05 Mantis1

## Steinpilze auf klassische Art

650 g Steinpilze  
80 g Zwiebeln  
1/2 Bund glatte Petersilie  
1 El Butter / Margarineschmalz  
Salz, weißer Pfeffer  
1 El Butter / Margarine

1. Steinpilze putzen. Erdige Teile abschneiden. Hüte mit einem weichen Tuch abreiben, braune Stellen mit einem kleinen Messer abschaben. Bei

größeren Exemplaren die Röhren mit dem Messer vom Hut lösen, bei kleineren Exemplaren den Schwamm dranlassen. Pilze in Scheiben schneiden. Zwiebeln pellen und fein würfeln, die Petersilie hacken. Eine schwere Pfanne stark erhitzen. Die Steinpilze ohne Fett darin scharf anbraten. Nach dem Austreten der Flüssigkeit das Butter / Margarine-schmalz und die Zwiebeln hinzufügen. Bei verminderter Hitze weitere 2 Minuten dünsten.

2. Die gehackte Petersilie in die Pfanne streuen, die Pilze mit Salz und Pfeffer würzen. Zum Schluss die Butter / Margarine einschwenken.

### Steinpilze auf Toast M

Zutaten für 4 Portionen

600 g Steinpilze

6 El Öl Olivenöl

½ Tl Rosmarin

½ Tl Thymian

Salz

Pfeffer

2 Zehe/n Knoblauch

4 Scheibe/n Toastbrot

Zitronensaft

Butter zum Braten

### Parmesan zum Bestreuen

Die geputzten Pilze in Scheiben schneiden. Aus dem Öl und den übrigen Gewürzen eine Marinade rühren. Die Pilzscheiben damit übergießen und zugedeckt ca. 2 Std. kühl stellen. In einer Pfanne bei starker Hitze 6-8 Min. braten. Zwischendurch umrühren, ev. Nachwürzen. Die Brotscheiben toasten, die Pilze darauf legen, mit Zitronensaft beträufeln und Parmesan bestreuen. Kurz überbacken, bis der Käse geschmolzen ist.

**Brennwert p. P.: 290**

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

11.01.02 Seide

### Steinpilze mit Nudeln M

Rezept für 4 Personen

1 Paket Hartweizen-Nudeln,

500 g Steinpilze dünne Scheiben,



2 Schalotten fein gehackt,  
2 Knoblauchzehen gepresst,  
Butterfett,  
Salz,  
Pfeffer,  
1/4 l Gemüsebrühe,  
1/4 l Weißwein,  
1 Becher Sahne,  
Basilikum gehackt

### Zubereitung:

Nudeln in Salzwasser al dente kochen.  
Schalotten und Knoblauchzehen im heißen Butterfett glasig werden lassen, die Pilze dazugeben und mitdämpfen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Mit der Gemüsebrühe ablöschen und einkochen lassen. Den Wein dazugeben und bei kleiner Hitze die Sauce ebenfalls reduzieren lassen. Mit Sahne abschmecken und die gehackte Petersilie darüber streuen. Die Pilze zusammen mit den Nudeln servieren

### Steinpilzsauce M

Zutaten für 4 Portionen  
400 g Steinpilze, frisch  
1 kleine Zwiebeln  
1 Zehe/n Knoblauch  
40 g Butter  
6 El Fleischbrühe / Gemüsebrühe  
2 El Zitronensaft  
6 El Wein, weiß, trocken

### 200 g Schlagsahne

½ Bund Petersilie, glatt  
Salz und Pfeffer

### Zubereitung

Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen, fein hacken und in der Butter glasig dünsten. Die Pilze zufügen und kurz mitbraten.

Mit Brühe, Zitronensaft und Weißwein ablöschen und etwa 10 Minuten mitdünsten, bis kaum noch Flüssigkeit da ist. Die Sahne und die Hälfte der vorher gehackten Petersilie zufügen und kurz aufkochen. Die Sauce über gekochte Pasta geben und mit der restlichen Petersilie bestreuen.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten  
19.01.06 morgaine27

### Steinpilzscheiben in Petersilienbutter

Zutaten für 4 Portionen  
500 g Steinpilze  
5 El Öl  
50 g Butter  
Salz  
Pfeffer, aus der Mühle  
1 Bund Petersilie, glatt

### Zubereitung

Steinpilze putzen, wenn nötig kurz abbrausen, längs in 1/2 cm dicke Scheiben schneiden.

Öl und Butter gemischt in 2 großen Pfannen erhitzen, die Pilzscheiben eine neben die andere hineinlegen und von beiden Seiten rasch goldbraun braten.

Pilze aus der Pfanne nehmen und nebeneinander in einer ofenfesten Form anordnen, salzen und pfeffern und bei 100° Gas 1 im Backofen warm stellen.

Kurz vor dem Servieren die Pilze mit gehackter Petersilie bestreuen.

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten  
26.08.03 Miguan

### Vollkorn Lasagne mit Pilzen 3 Ei + 2 Eigelb M

#### und Pesto aus Italien

Nudelteig für ca. 500 g Nudeln:

350 g Vollweizenmehl Type 1050, fein gemahlen  
3 Eier mittelgroß

2 Eigelbe

1/2 TL Meersalz

Pesto:

1 Bund Basilikum

2 Knoblauchzehen

50 g Pinienkerne

50 g Parmesan

3 EL Olivenöl

**Pilzmischung:**

500 g Champignons bzw. Austernseitlinge

40 g Steinpilze einweichen

1 Knoblauchzehe

1 EL Olivenöl

80 g Butter

250 g Milch

50 g Vollweizenmehl

100 g Parmesan

Salz, Muskat

30 g Butter in Flöckchen

Aus dem Vollkornteig Lasagne-Platten herstellen, in reichlich Salzwasser portionsweise ca. 7-9 Minuten garen. Bis zur Weiterverarbeitung auf Küchentücher legen.

Für das Pesto alle Zutaten zu einer glatten Paste verarbeiten und beiseite stellen. Frische Pilze säubern und in Scheiben schneiden. Olivenöl und 30 g Butter erhitzen. Den Knoblauch auspressen und mit den Pilzen ins Fett geben. Bei großer Hitze ca. 5 Minuten anbraten. Steinpilze mit gesiebttem Einweichwasser dazugeben. Die Flüssigkeit muss auf die Hälfte reduziert werden. Pfanne vom Herd stellen und Pesto unterrühren.

Für die Béchamelsauce den Rest Butter zerlassen und das Mehl einrühren. Nach und nach die Milch dazugeben unditerrühren, bis eine glatte Sauce entstanden ist. Béchamelsauce mit Muskat und Salz würzen. Die Hälfte des Parmesan dazugeben.

Eine Auflaufform fetten und abwechselnd Lasagne-Platten, Pilzmischung, Pesto und Sauce mit ca. 8 EL Béchamelsauce abschließen in die Auflaufform schichten. Mit dem restlichen Parmesan und den Butterflöckchen bestreuen. **Bei 200° C im vorgeheizten Ofen ca. 40 Minuten überbacken.**

## Vollkornnudeln mit Steinpilzen M

Zutaten FÜR 4 Personen:

1 Tüte getrocknete Steinpilze 10 g

400 Vollkorn- Spaghetti

Salz,

Pfeffer

250 g Brokkoli

375 g Champignons

1 Zwiebel

1 EI Butter/Margarine

150 ml Schlagsahne

1- 2 EI heller Soßenbinder

4 EI geriebener Parmesan

Rosa Beeren od. bunter Pfeffer

1. Getrocknete Steinpilze in 400 ml Wasser etwa 1 Stunde einweichen. Die Nudeln im kochenden Salzwasser zirka 8 min garen. Den Brokkoli putzen, waschen und in kleine Röschen teilen, Anschließend ebenfalls im siedenden, gesalzenen Wasser zirka 8 min garen.

2. Champignons putzen, waschen und halbieren. Zwiebel schälen und fein hacken. Fett erhitzen. Zwiebel darin glasig dünsten. Champignons zufügen und zirka 5 min kräftig anbraten. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Die eingeweichten Pilze mit Flüssigkeit und der Schlagsahne den Champignons geben Alles kurz aufkochen lassen. Brokkolirösch vorsichtig unterheben und Soßebinder einstreuen. Nochmals al aufkochen lassen und abschmecken Die Nudeln und Soße auf Tellern ~ richten. Geriebenen Parmesan- Käse darüber geben und mit gestoßen Rosa Beeren oder Pfeffer bestreuen.

Zeitaufwand: ca. 45 min ohne Wartezeit.

**Nährwert. pro Portion** ca. 2470 kj/590 kcal, E 25 g, F 23 g, KH 65 g

## Zucchini-suppe M

10 g Steinpilze, getr.

350 g Zucchini

40 g Schalotten

200 g Kartoffeln,

850 ml Gemüsebrühe oder leichter Geflügelfonds

## 50 ml Sahne

Salz und Pfeffer,

Die Steinpilze in einer kleinen Schüssel in lauwarmem Wasser 30 Min einweichen. Die Pilze herausnehmen, gut ausdrücken und klein hacken. Das Einweichwasser durch ein feines Sieb geben. Von den Zucchini Blüten- und Stielansätze abschneiden, die Zucchini mit einem Kartoffelschäler schälen, die Schale klein schneiden und beiseite stellen. Das Fruchtfleisch der Zucchini würfeln. Die Schalotten schälen und hacken. Die Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Die Butter in einem Topf zerlassen, die Schalotten und die Steinpilze darin farblos anschwitzen. Zucchini- und Kartoffelwürfel zugeben und 3 bis 4 min mitschwitzen. Die Gemüsebrühe und das Einweichwasser der Pilze zugeben. Aufkochen, die Hitze reduzieren und 15 Min köcheln lassen. In den letzten 3 Min die kleingeschnittenen Zucchinischalen mitkochen. Alles im Mixer fein pürieren, bei Bedarf etwas Fond nachgießen. Mit Salz und Pfeffer würzen und nach Belieben mit Sahne verfeinern.

## Zwei Wintersuppen M

500 g Möhren  
40 g Zwiebeln, weiße  
10 g Ingwer -Wurzel, frische  
½ Chilischoten, rote, scharfe  
50 g Butter  
1 l. Gemüsebrühe oder leichter Geflügelfonds

## 20 g Crème fraiche

100 ml Orangensaft  
Salz,  
Pfeffer,  
10 g Steinpilze, getr.  
350 g Zucchini  
40 g Schalotten  
200 g Kartoffeln,  
850 ml Gemüsebrühe

## 50 ml Sahne

Salz und  
Pfeffer,

Für die Möhrensuppe die Möhren, die Zwiebel und den Ingwer schälen und klein würfeln. Von der Chilischote Samen und Scheidewände entfernen und das Fruchtfleisch fein hacken. Man kann die Chili auch als ganzes zugeben, dann kann man sie leichter herausfischen, wenn man beim Abschmecken der Meinung ist, die Suppe sei scharf genug Die Butter in ei-

nem Topf zerlassen, Zwiebel und Ingwer darin farblos anschwitzen. Die Möhren- und Chiliwürfel 3-4 Min mitschwitzen. Gemüsebrühe zugießen, einmal aufkochen, die Hitze reduzieren und 20 Min köcheln lassen. Fein pürieren, die Creme fraiche und den Orangensaft unterziehen, salzen und pfeffern. Vor dem Servieren nochmals kurz erwärmen. Für die Zucchini-suppe die Steinpilze in einer kleinen Schüssel in lauwarmem Wasser 30 Min einweichen. Die Pilze herausnehmen, gut ausdrücken und klein hacken. Das Einweichwasser durch ein feines Sieb geben. Von den Zucchini Blüten- und Stielansätze abschneiden, die Zucchini mit einem Kartoffelschäler schälen, die Schale klein schneiden und beiseite stellen. Das Fruchtfleisch der Zucchini würfeln. Die Schalotten schälen und hacken. Die Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Die Butter in einem Topf zerlassen, die Schalotten und die Steinpilze darin farblos anschwitzen. Zucchini- und Kartoffelwürfel zugeben und 3-4 Min mitschwitzen. Die Gemüsebrühe und das Einweichwasser der Pilze zugeben. Aufkochen, die Hitze reduzieren und 15 Min köcheln lassen. In den letzten 3 Min die kleingeschnittenen Zuchinischnitten mitkochen. Alles im Mixer fein pürieren, bei Bedarf etwas Fond nachgießen. Mit Salz und Pfeffer würzen und nach Belieben mit Sahne verfeinern. In die Mitte des Suppentellers eine kleine Schöpfkelle Zuchinisuppe geben, die Möhrensuppe ringsum gießen.

## Waldpilze

### Cappuccino von Waldpilzen 4 Ei M

Zutaten für 4 Portionen

800 g Pilze Champignon, Pfifferlinge, Shiitake usw.

1 Ei Butter

1 Ei Petersilie

1 Zwiebeln, gehackt

4 Scheibe/n Toastbrot, getoastet

200 ml Sahne

4 Eier

1 Zehe/n Knoblauch

Salz und Pfeffer

## Zubereitung

Pilze klein schneiden, in etwas Olivenöl und Butter scharf anbraten, Knoblauch und Zwiebel dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen. Petersilie unterheben, die Mischung auf 4 große Tassen verteilen. Toastscheiben in der Größe der Tasse ausstechen, jeweils auf die Pilze auflegen, die Sahne zu

gleichen Teilen auf dem Brot verteilen, zum Schluss je ein Ei auf jede Tasse gleiten lassen, mit Salz und Pfeffer würzen. Alles bei 180°C ca.8 Min. im Backofen stocken lassen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten  
15.11.04 Alicia-Michelle

## Gebratene Parasole

Zutaten für 2 Portionen  
1 kg Pilze Parasole, Riesenschirmlinge  
2 Ei Butter  
Salz und Pfeffer

## Zubereitung

Frisch gesammelte Parasole reinigen, nicht waschen! Kleine halbieren und in nicht zu heißer Butter, wie Schnitzelchen, anbraten. Das braucht ziemlich viel Butter. Mit Salz und Pfeffer würzen.  
Dazu am Besten ein frisches Butterbrot.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten  
28.07.05 Eiger

## Gefüllte Kaiserlinge

Zutaten für 4 Portionen  
400 ml Fond Gemüsefond  
100 g Staudensellerie  
50 g Schalotten  
120 g Möhren  
60 g Weißbrot, ohne Rinde  
800 g Pilze Kaiserlinge, größere  
4 Ei Pflanzenöl  
1 Zehe/n Knoblauch, geschält  
1 Ei Sellerie, das Grün, gehackt  
20 g Butter  
Salz  
Pfeffer, frisch gemahlen  
30 g Butter für die Form  
1 Ei Schnittlauch, Röllchen

## Zubereitung

Den Gemüsefond in einem Topf zum Kochen bringen und auf die Hälfte reduzieren. Stangensellerie putzen, Schalotten und Möhren schälen und alles in sehr kleine Würfel schneiden. Das Weißbrot ebenfalls fein würfeln. Die Kaiserlinge sorgfältig putzen. Dafür zuerst die Velumreste entfernen und diese putzen. Von den Pilzhüten die Haut abziehen und die Stiele entfernen. Dicke Hüte in der Mitte etwas aushöhlen. Stiele, Velum - und Fruchtkörperreste in kleine Würfel schneiden.

In einer Pfanne 2 El Olivenöl erhitzen. Die Knoblauchzehe durch die Presse dazudrücken. Weißbrotwürfel zugeben und goldgelb braten.

Das restliche Öl in einer separaten Pfanne erhitzen und das Gemüse darin 3 Minuten anschwitzen. Die Pilzwürfel zufügen und 1 Minute mitbraten. Selleriegrün einstreuen, die Weißbrotwürfelchen untermischen, salzen und pfeffern. Die Mischung in die Pilzhüte häufen.

Eine feuerfeste Form mit Butter ausfetten, die Pilzhüte einsetzen und mit Butterflöckchen belegen. Den reduzierten Gemüsefond zugießen. Sollte etwas Füllung übrig bleiben, diese ebenfalls in der Form verteilen. Die gefüllten **Pilze bei 200°C im vorgeheizten Ofen in etwa 15 Minuten garen.**

Die Pilzhüte mit etwas Gemüsefond auf vorgewärmte Teller anrichten und mit Schnittlauchröllchen bestreuen. Ganz besonders schmecken dazu einfache Bratkartoffeln.

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

04.01.05 Judith

## Kartoffelsuppe Baharden

Zutaten für 4 Portionen

1 kg Pellkartoffeln

200 g Kokosraspel

½ Liter Wasser

Öl

2 handvoll Lauch

100 g Ingwer, klein gewiegt

3 El Pilze, getrocknete Waldpilze, gemischt ODER frische

400 g frische Pilze sollten es dann aber sein

2 Zweig/e Liebstöckel, gewiegt

1.5 Liter Wasser

1 Topf Basilikum, gewiegt

Salz / Gewürzsalz

1 El Gemüsebrühe, gekörnte

evtl. Sauerrahm

## Zubereitung



Die Kartoffeln nach dem Pellen gleich durch die Presse.  
Wasser kochen, Kokosflocken rein, aufkochen. Mit den Kartoffeln vermischen. Ca die Hälfte des Ingwer dazu.  
Die andere Hälfte mit in Scheiben geschnittenem Lauch in Öl anbraten. Mit ca. 1,5 l Wasser auffüllen, Pilze + gekörnte Gemüsebrühe + Liebstöckel mitkochen, ca. 10 min bis sich das Aroma der Pilze entfaltet.  
Kartoffel / Kokosflockenbrei rein + Basilikumgrün gewiegt. Aufkochen + mit Gewürzsalz abschmecken.  
Jeder einen Ei oder mehr saure Sahne auf den Teller in die Suppe.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten  
11.01.06 Hans60

## Paprika gefüllt, mit Pilzen

Zutaten für 4 Portionen  
100 g Pilze, Stockschwämmchen gefroren od. Glas  
1 Tasse Reis, Vollkornreis ca. 200 ml  
1 große Zwiebeln  
1 TI Gewürze Suppengewürz  
1 TI Kräuter Salatkräuter, getrocknet  
4 Paprikaschoten  
Pfeffer und Kräutersalz  
200 ml Wasser  
1 Ei Öl  
200 ml Gemüsebrühe oder Wasser  
Basilikum

## Zubereitung

Zwiebel klein schneiden, in Öl anbraten, Reis dazugeben, leicht mit braten. Mit Wasser und Suppenwürze aufgießen und 35 Minuten fast gar kochen.

In der Zwischenzeit die Paprika vorbereiten. Deckel abschneiden, beiseite legen, innere weiße Rippen und Kerne entfernen, waschen. Den abgekühlten Reis mit den Salatkräutern und den Pilzen mischen, würzen. In die Paprika füllen und abdecken. In eine feuerfeste Form stellen, mit Brühe angießen, ca. 3/4 Std. bei 180°C im Backofen garen.

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten  
08.08.05 Witwebolte

## Pasta in der Parmesankruste M

200 g bunte Hörnchennudeln

### 75 g Parmesan am Stück

1 Tomate

200 g Waldspeisepilze

1 Zwiebel, fein geschnitten

2 El Petersilie, fein geschnitten

1 El Basilikum, fein geschnitten

Salz,

Pfeffer

Butter zum Anbraten

Die Nudeln in reichlich Salzwasser bissfest kochen, abgießen und gut abtropfen lassen. Den Parmesan in längliche Streifen reiben und gleichmäßig dünn in eine kleine beschichtete Pfanne geben. ca. 1 El Käse aufheben. Den Käse schmelzen und leicht Farbe annehmen lassen. Herausnehmen und in zwei kleine Schüsseln drücken und erkalten lassen. Die Tomate enthäuten, entkernen und fein würfeln. Die Pilze putzen und grob schneiden. Die Zwiebel in einer Pfanne mit Butter glasig anschwitzen, die Pilze zugeben und anbraten. Tomate zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Restlichen Parmesan untermischen und die Nudeln zugeben. Nudeln kurz schwenken und warm werden lassen. Zum Schluss die Kräuter untermischen. Die Parmesankrusten aus den Schüsseln lösen, die Nudeln einfüllen und auf Teller anrichten.

## Pilz Pils Ragout mit Semmelknödeln 2 Ei M

Zutaten für 4 Portionen

5 Semmeln, altbacken

2 Eier

150 ml Milch, lauwarm

800 g Champignons, oder andere Waldpilze

20 g Butter

2 kleine Zwiebeln

1 Bund Petersilie

100 ml Bier Pils

3 El Crème fraiche

Salz und Pfeffer

## Zubereitung

Zunächst die Semmeln in hauchdünne Scheiben schneiden. Die Eier mit der lauwarmen Milch verquirlen und über die Semmelscheiben träufeln. Die Petersilie waschen und trocken schütteln, Blättchen abzupfen und klein hacken. Pilze waschen Zuchtpilze nur abreiben und die Stiele nachschneiden. Die geputzten Pilze in Scheiben und die Zwiebeln in feine Würfel schneiden. Jeweils die Hälfte der Zwiebelwürfel und der Petersilie mit der Semmelmasse verkneten und daraus 4 gleichgroße Knödel formen. In einem großen Topf Salzwasser zum Kochen bringen und die Knödel hinein legen, bis sie aufwallen. Bei offenem Deckel und mittlerer Hitze etwa 15 Minuten gar ziehen lassen.

Die restlichen Zwiebelwürfel anbraten, die Pilze dazugeben und Farbe nehmen lassen. Anschließend salzen und pfeffern und mit 0,1 l Privat - Pilsener ablöschen. Das Ganze etwa 10 Minuten offen schmoren lassen und ggf. mit etwas Mehl abbinden. Zum Schluss mit der übrigen Petersilie nachwürzen und mit Crème fraîche abschmecken. Die Semmelknödel mit einem Schaumlöffel herausheben und mit dem Pilz-Pils-Ragout anrichten.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

03.04.03 shyla\_A

## Pilzklößchen mit Spinatrahm M

Zutaten für 4 Personen:

### Für die Knödel:

etwa 350 g Waldpilze oder Champignons,  
2 Zwiebeln,  
2 El Butter,  
1 Knoblauchzehe,  
1 El Cognac,  
6 El gehackte Petersilie,  
165 g Knödelpulver halb und halb,

250 ml 1/4 l Milch,

125 ml 1/8 l Sahne,

1 El grünen Pfeffer,

### Für den Spinat:

300 g Blattspinat,  
1 El Olivenöl,  
1 Knoblauchzehe,

Salz, Pfeffer,

250 g Magerquark,

150 g Crème fraîche

### Zubereitung:

1. Pilze putzen, abspülen, trockentupfen, fein hacken. Die Zwiebeln abziehen, fein würfeln, die Butter zerlassen, die Zwiebelwürfel darin andünsten, die Pilze hinzufügen, etwa 5 min mitdünsten. Die Knoblauchzehe abziehen, zerdrücken und mit dem Cognac hinzufügen und die Masse dünsten, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Die Petersilie unterrühren kalt stellen.
2. Das Knödelpulver mit der Milch und der Sahne verrühren, die Pilz-Masse und den grünen Pfeffer unterrühren. 20 bis 30 Klößchen daraus formen, in kochendes Salzwasser geben, und bei schwacher Hitze in 10-15 min gar ziehen, erkalten lassen.
3. Den Blattspinat verlesen, gründlich waschen, in einen Topf geben, mit dem Olivenöl dünsten lassen, bis die Blätter zusammenfallen. Den Knoblauch abziehen, zerdrücken, hinzufügen, mit Salz, Pfeffer würzen und erkalten lassen. Magerquark und Crème fraîche unter den Spinat rühren, nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken und zu den Pilz-Klösschen reichen.

### Pilzschaumsüppchen M

Zutaten für 2 Portionen

500 g Champignons oder Waldpilze

1 Schalotten

1 Zehe/n Knoblauch

125 ml Wein, weiß

250 ml Sahne

250 ml Brühe, Gemüse

Petersilie

50 g Butter

Thymian

Puderzucker

Pfeffer Cayenne

Einen Hauch Puderzucker in einem Topf schmelzen, Butter dazu geben, eine kleine, feingehackte Schalotte und 1 ganze Knoblauchzehe in heißer Butter wenden, pro Person einen Pilz weglegen, die restlichen Pilze zu der Schalotte geben und kurz andünsten lassen. Mit Weißwein löschen, mit Brühe und Sahne aufgießen und 10 Minuten köcheln lassen. Einige frische Thymianblätter und ein Esslöffel fein gehackte Petersilie dazu geben. Die

Knoblauchzehe herausnehmen, die Suppe anschließend mit einem Pürierstab schaumig schlagen. Die zur Seite gelegten Pilze in Scheiben schneiden kurz in Butter bräunen. Die Suppe mit einem Hauch Cayenne-Pfeffer abschmecken, auf Suppenschüsselchen verteilen, mit den gerösteten Pilzen und mit etwas Petersilie verzieren.

Diese Suppe schmeckt besonders gut mit Pfifferlingen oder Steinpilzen. Die Mengenangaben reichen für vier Personen, wenn die Suppe als kleines Zwischengericht gereicht wird. Ansonsten reicht es nur für zwei Personen.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

21.11.01 Ingrid\_R

Kommentar von Ingrid\_R 12.10.2003 17:44

Getrocknete Pilze verstärken immer den Geschmack. Ich kann nur empfehlen, auch noch getrocknete dazugeben, egal wie viele Pilze man zur Verfügung hat. Ich wollte das schon lange noch als Kommentar dazuschreiben. Danke, Ronomu, dass du mich daran erinnert hast.

## Tomaten mit Knoblauch

Zutaten für 4 Portionen

300 g Tomaten

250 g Pilze, frisch

2 Knoblauch Zehen

1 Zwiebeln

3 El Öl zum Braten

½ Bund Petersilie, gehackt

Salz und Pfeffer

## Zubereitung

Öl in einer Pfanne erhitzen, die feingewürfelte Zwiebel darin anbräunen und die in Spalten geschnittenen, geputzten Pilze zugeben. Unter ständigem Rühren 2-3 Min. kräftig anbraten lassen.

Zerkleinerten Knoblauch und die in grobe Stücke geschnittenen Tomaten einrühren, mit Salz und Pfeffer würzen, mit Petersilie bestreuen und auf großer Flamme kurz braten.

Passt als Beilage zu Kurzgebratenem.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

04.01.01 Sonja

## Waldpilze Karbonara 3 Ei M

Zutaten für 4 Portionen

200 g Pfifferlinge, frisch

10 g Steinpilze, getrocknet

250 g Nudeln

50 g Butter

2 Frühlingszwiebeln

2 Zehe/n Knoblauch

3 Eier

1 El Wein, weiß

2 El Parmesan

Salz und Pfeffer

Petersilie

Die Steinpilze in so wenig Wasser, wie möglich 30 Minuten einweichen. Dann herausnehmen und sehr klein schneiden. In einer großen Pfanne zusammen mit den klein geschnittenen Frühlingszwiebeln und Knoblauchzehen in Butter andünsten. Die Pfifferlinge dazu geben und ebenfalls kurz andünsten, salzen.

Die Eier mit 1 El Steinpilz-Einweichwasser, 1 El Weißwein und dem sehr fein geriebenen Parmesan verquirlen.

Die Spaghetti kochen, abgießen, in eine heiß ausgespülte Schüssel geben, die Eimasse darüber geben und alles sehr zügig mit einander verrühren.

Die angedünstete Pilzmasse darüber geben und dann ebenfalls unterheben. Sehr fein geschnittene Petersilie darüber geben, und schwarzen Pfeffer mit der Pfeffermühle darüber geben.

Man kann natürlich auch andere Waldpilze verwenden.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

25.10.05 Ingrid\_R

## Hinweis M

Das M in den Titelleisten , bedeutet nur,

das sich im Rezept ,

Kuh Milch Produkte, befinden

Mit freundlichen Grüßen

Hans, Montag, 30. Januar 2006

### Hinweis für Word

Die Sammlung ist mit **Verdana 12** geschrieben, wer eine kleinere Schriftgröße benutzt, bei dem stimmen die Seitenzahlenangaben nicht mehr, Sind aber weiterhin aktiv.

Der/die gehe bitte auf das jeweilige Verzeichnis , erst Inhaltsverzeichnis, dann Index, mit der RECHTEN Maustaste

Felder aktualisieren / gesamtes Verzeichnis aktualisieren. Dann speichern, O K.

Mit freundlichen Grüßen

Hans

### Hinweis Ei

Das **Ei** in den Titelleisten , bedeutet nur, das sich im Rezept ,

**Ei** Produkte + deren Anzahl, befinden

Montag, 30. Januar 2006

Mit freundlichen Grüßen

Hans