

NANU! TISCHT AUF

Pilze Natur pur

Es gibt eine Vielzahl von raffinierten Pilzrezepten. Wer aber den reinen, intensiven Pilzgeschmack liebt, der muss sich auf die einfache Zubereitung besinnen, also Natur pur. Dazu können wir alle festfleischigen Pilzarten verwenden. Die Pilze bereits im Wald säubern, dann zuhause nur noch etwas abbürsten, nicht waschen. Die Fruchtschicht, Röhren, Stacheln oder Lamellen bleiben dran. Die Stiele sind mit zu verwenden. Jede Pilzart hat ihren bestimmten Geschmack. Verschiedene Pilzarten können jederzeit auch in einem Mischpilzgericht Verwendung finden.

Zutaten für 2 bis 3 Personen:

Ca. 800 g Pilzkörper, ½ Zwiebel, 1 TL Öl , 100 ml Sahne oder Kondensmilch, Salz

Zubereitung:

Die Pilze in Scheiben schneiden. Zwiebel in kleine Würfel schneiden und in der Pfanne mit dem Öl glasig braten. Die Pilze dazugeben, mit Salz würzen und bei mäßiger Hitze 10 Minuten weiter garen, und immer wieder umrühren. Die Sahne oder Kondensmilch dazugeben und weitere 5 bis 7 Minuten köcheln lassen. **Guten Appetit!**

Tipp:
Wir empfehlen folgende
Pilzgruppen zu verwenden:
Röhrlinge – Täublinge –
Milchlinge – Pfifferlinge
Champignons und
Sammelstoppelpilze



Maronenröhrling



Der Pilzverein Augsburg Königsbrunn e.V. bietet auch eine
Pilzberatung an. Weitere Informationen: www.pilzeaugsburg.de

Rezept: Familie Groß, Pilzverein Augsburg Königsbrunn e.V. /

Fotos: Pilzverein Augsburg Königsbrunn e.V. / Gestaltung: www.billa-spiegelhauer.de

NANU! TISCHT AUF

Tipp:
Festfleischige Pilze
wie Champignons,
Kräuterlinge, Steinpilze
oder Pfifferlinge
nehmen.

Reis-Pilz-Risotto

Zutaten für 3 Personen

1 l Gemüsebrühe, 500 ml Weißwein (trocken), 2 EL Butter, 2 EL Olivenöl,
1 Stange Lauch, 1 Zwiebel, 500 g Champignons und oder Kräuterlinge,
Steinpilze, Pfifferlinge, 250 g Risottoreis, 50 g Parmesan, je 1 EL Thymian und
Petersilie fein gehackt, 1 EL Petersilie fein gehackt, nach Geschmack etwas Salz
und Pfeffer, ½ BIO Zitrone

Zubereitung

Die Gemüsebrühe und den Wein im Topf aufkochen und köcheln lassen. Den Lauch längs vierteln und in Scheiben schneiden, die Zwiebel klein würfeln. Die Pilze in 1x1 cm große Würfel schneiden. In einer Pfanne Butter und Olivenöl erhitzen. Lauch und Zwiebel goldgelb bei mittlerer Hitze ca. 5 Min. braten. Die Pilze hinzu geben und weitere 5 – 10 Min. dünsten bis alles bissfest ist. Die Hälfte der Pilze zur Seite stellen. Den Reis hinzu geben und ca. 1 Min. mitdünsten (ist wichtig für die spätere Cremigkeit des Risotto!). Danach ca. 125 ml Gemüsebrühe zum Reis einrühren bis die Flüssigkeit aufgesogen ist. Diesen Vorgang wiederholen (ca. 30 – 40 Min.) bis das Gericht sämig ist. Zum Schluss den geriebenen Parmesan hinzu geben und mit dem gehackten Thymian abrunden. Zitronenschale fein abreiben und etwas Saft sowie Salz und Pfeffer nach Geschmack hinzufügen. Noch einmal rühren bis der Parmesan geschmolzen ist. Zur Verzierung restlich heiße Pilze und Petersilie auf die Teller verteilen. **Guten Appetit!**



Sommerchampignon



Der Pilzverein Augsburg Königsbrunn e.V. bietet auch eine
Pilzberatung an. Weitere Informationen: www.pilzeaugsburg.de

Rezept: Angeliki Bauer, Pilzverein Augsburg Königsbrunn e.V. /

Fotos: Pilzverein Augsburg Königsbrunn e.V. / Gestaltung: www.billa-spiegelhauer.de

NANU! TISCHT AUF

Gourmet-Morchelsuppe

Zutaten für 4 Personen:

Bis zu 50 g getrocknete Morcheln, 5 mittlere Kartoffeln,
2 EL Gemüsebrühe, 200 ml Schlagrahm, Schnittlauch,
Sprühsahne, Kürbiskernöl, Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Morcheln über Nacht in 800 ml Wasser einweichen.
Morcheln ca. 15 Minuten kochen und abseihen. Das Wasser
nicht wegschütten! Geschälte kleingeschnittene Kartoffeln im
Morchelwasser weichkochen und im Morchelwasser pürieren.
Gemüsebrühe zugeben und Schlagrahm unterrühren.
Morcheln zugeben und nur noch leicht köcheln lassen.

Guten Appetit!

Tipp:

Zum Anrichten
eine Sahnehaube auf
die Suppe geben und
mit frischem Schnittlauch und
ein paar Tropfen
Kürbiskernöl verzieren.



Speisemorchel



Der Pilzverein Augsburg Königsbrunn e.V. bietet auch eine
Pilzberatung an. Weitere Informationen: www.pilzeaugsburg.de

Rezept: Familie Brandmaier, Pilzverein Augsburg Königsbrunn e.V. /
Fotos: Pilzverein Augsburg Königsbrunn e.V. / Gestaltung: www.billa-spiegelhauer.de