

EDEKA KOCHSCHULE



LECKER MIT LUTHER

PILZEINTOPF mit Wiener Würstchen


NEUE
REZEPTE ZUM
SAMMELN



Dirk Luther



• Pfiffige Pilz-Kunde •

Von Spätsommer bis Frühherbst kommen die kleinen Pilze ganz groß raus. In heimischen Böden gewachsen, veredeln sie mit ihrem pikanten Aroma und ihrem intensiven Geschmack die vielfältigsten Gerichte. Am besten kaufen Sie die Nährstoff-Riesen frisch – oder Sie pflücken sie selbst. Dabei braucht es jedoch etwas Geschick. Vor allem Steinpilze und Pfifferlinge sind, wie der Trüffel, Edelpilze und wachsen wild und selten. Ein Tipp: Drehen Sie einen Pilz stets behutsam aus dem Boden heraus oder schneiden Sie ihn kurz oberhalb des Bodens ab – so ernten Sie mehr von der kulinarischen Köstlichkeit.

STEINPILZE Der beliebte Speisepilz trägt seinen Namen nicht etwa, weil er auf Steinen wächst, sondern vielmehr weil sein Fleisch, verglichen mit anderen Pilzen, eine besonders feste Konsistenz hat.



PFIFFERLINGE Die dottergelb-goldenen Pfifferlinge zählen zu den beliebtesten Speisepilzen in Deutschland. Kein Wunder: Ihr aromatisch-pfeffriger Geschmack gibt vielen Gerichten das gewisse Extra.



MARONENRÖHRLINGE Der Maronenhöhrling erinnert mit seinem nussig-milden Geschmack sehr an den Steinpilz, dem er auch äußerlich ähnelt. Einziger Unterschied: ihm fehlt das Adernetz am Stiel.



Pilzeintopf mit Wiener Würstchen

🍴 ZUTATEN

400 g Mischpilze (z. B. Steinpilze, Pfifferlinge, Maronenhöhrlinge und rosa Champignons)
100 g Möhren
100 g Knollensellerie
500 g Kartoffeln (vorwiegend festkochend)
40 g Butter
3 Lauchzwiebeln, geputzt und in Ringe geschnitten
1 l Rindfleischbrühe
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
3 Lorbeerblätter
2 Thymianzweige
2 EL Speckwürfel (durchwachsen)
2 EL Schalottenwürfel

1 EL Pflanzenöl
4 Wiener Würstchen, schräg in Stücke geschnitten
0,3 l Sahne
1 Bd. Blatt Petersilie
2 EL Crème fraîche



Kartoffeln



PILZEINTOPF Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Möhren, Knollensellerie und Kartoffeln schälen und alles in kleine Würfel schneiden.

Die Butter in einem Kochtopf zerlassen, Möhren, Knollensellerie, Lauchzwiebeln und die Kartoffeln darin andünsten. Die Brühe aufgießen, salzen, pfeffern und die Lorbeerblätter sowie die Thymianzweige zugeben. Aufkochen und etwa 15 Minuten köcheln lassen.

Die Speckwürfel in einer Pfanne mit Öl kross anbraten, Pilze und Schalottenwürfel hinzufügen, mit Salz und Pfeffer würzen und in die Suppe geben. Alles noch 5 Minuten weiterköcheln lassen.

Zum Schluss die Lorbeerblätter und die Thymianzweige herausfischen. Würstchenstücke hinzufügen, die flüssige Sahne und die geschnittene Blatt Petersilie unterrühren und noch wenige Minuten ziehen lassen. Mit Crème fraîche verfeinern.

★ PROFITIPP

um die Delikatessen des Waldes voll zu genießen, sollten Sie Pilze stets gründlich putzen. Entfernen Sie Erde, Moos, Laub und Nadeln besser nur mit Pinsel und Tuch – Wasser entzieht den Pilzen schnell ihren Geschmack.


Wiener Würstchen

