

# Pilze



## Mein Grundrezept für leckere Pilzgerichte



### Wo und Wann Pilze finden?

frische saftige und zarte Pilze finden Sie am besten ab Ende Mai (je nach Region bis zu einem Monat Unterschied) bis Dezember möglichst nach einem Regen in Mischwäldern an sonnigen Tagen (wenn diese gut im Saft stehen). Trauen Sie sich auch einmal nicht nur Steinpilze und Co. zu sammeln. (siehe Fotos oben u. links). Es gibt viele sehr gute andere hervorragende Speisepilze. Ein guter Pilzratgeber wird Ihnen dabei gute Dienste leisten, diesen finden Sie in Ihrem gut sortierten Buchfachgeschäft.

### Sammeln

beim Sammeln (mit Naturkorb wegen Durchlüftung und keinen Druckstellen, praktisch mit scharfen Pilzmesser) darauf achten das Sie nur Pilze Sammeln bei denen Sie sicher sind das Sie diese zu 100% kennen. Beim kleinsten Zweifel oder zerbrochenen unvollständigen Pilzen lassen Sie es. Es gibt noch so viele andere...



### ca 10min Dünsten!

zuerst ca 25gramm Räucherspeck in einer Pfanne leicht anbraten dann ca. 1 große Zwiebel in Würfeln dazugeben und mit anschwitzen. Wenn diese Glasig sind dann die gut gewaschenen und eventuell noch einmal mit heissem Salzwasser abgewaschenen Pilze (sind dann sauberer und zarter)(ca.1Kilo) dazugeben und warten bis das aus ihnen Wasser austritt. Jetzt geben Sie 2 klein geschnittenen Knoblauchzehen und ca.50ml Weißwein hinzu. Jetzt noch ca.50ml Brühe, eine Briesse Pfeffer, süßen Paprika etwas Majoran und nach belieben Tabasco. Wer es verträgt darf dann noch etwas Sahne und Butter hinzufügen.



### Anrichten

Nach belieben, doch sehr geeignet als Beilage eignen sich Kartoffeln in unterschiedlicher Zubereitung.

Als Beilage empfehle ich rote Beete gerieben mit etwas Stevia, kleingehackten rohen Zwiebeln und Mehrrettich mit einem Tropfen Zitronensaft und Olivenöl abgeschmeckt angerichtet.

Ein gutes frisches Baguette kann auch ausreichen.

Sie sollten aber die Pilzgerichte wenn möglich sofort ganz und Frisch, verspeisen aufgewärmt sind diese nicht mehr so aromatisch und die Konsistenz lässt zu wünschen übrig. Ich wünsche Ihnen einen guten Appetit

Ideen und Suggestionen bitte an [info@bayerralf.de](mailto:info@bayerralf.de)