



## Drei leckere Pilzrezepte

### Die Pfifferling-Pfanne - Die Einfache:

Zutaten für 4 Personen:

1 kg Pfifferlinge

400 g Zwiebeln

100 g Speck

3 Stiele Petersilie

2 El Öl

etwas Salz und Pfeffer

### Zubereitung:

1. Erstmal die Pfifferlinge gründlich putzen. Zwiebeln schälen und in dünne Ringe schneiden. Anschließend Öl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebeln darin bei mittlerer Hitze 15 Minuten dünsten. Dann auf die höchste Stufe schalten und die Pilze hinzufügen. Weitere 5 Minuten garen.

2. Eine zweite Pfanne erhitzen. Den Speck in Würfel schneiden und in der Pfanne auslassen. Anschließend kurz abtropfen lassen und unter die Pfifferlinge mischen. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen.

3. Jetzt nur noch Petersilie zupfen und anrichten. Dazu passt auch ein knuspriges Brot. Wir wünschen guten Appetit.

*Unser Tipp: Pilze richtig putzen*

*Erde und Nadeln vorsichtig mit einem trockenen Abtrockentuch vom Hut abreiben oder mit einem leicht gekürzten Borsten-Backpinsel aus den Lamellen bürsten.*

## **Der herbstliche Pilzsalat - Der Vegane:**

Zutaten für 4 Personen:

400 g Austern-Seitlinge

150 g Feldsalat

1 Knoblauchzehe

1 Zwiebel

50 ml Weißwein

5 El Öl

2 El Walnussöl

2 El Sherryessig

Etwas Salz und Pfeffer

### **Zubereitung:**

1. Zuerst die Pilze gründlich putzen und zerkleinern. Danach den Feldsalat waschen, trocknen und auf vier Teller verteilen. Zwiebel schälen, fein hacken und glasig dünsten. Nun Knoblauch dazu pressen, Pilze hinzugeben, rundherum anbraten und abschließend mit Salz und Pfeffer würzen.

2. Schon fast fertig. Jetzt die Pilze auf dem Feldsalat verteilen.

Mit dem Wein den Fond ablöschen und die Sauce mit Walnussöl, Essig, Salz und Pfeffer verrühren und nach Geschmack über den Salat träufeln. Passt perfekt für die ersten herbstlichen Tage im Jahr.

## **Das Steinpilzrisotto - Das Cremige:**

Zutaten für 4 Personen:

400 g Steinpilze

500 g Risottoreis

3 Schalotten

800 ml Hühnerbrühe

300 ml Weißwein

120 g Parmesan

100 g Sahne

1 El Öl

Etwas Salz und Pfeffer

## **Zubereitung:**

1. Erstmal die frischen Steinpilze putzen. Die Pilzköpfe in circa 1 cm dicke Scheiben schneiden, die Stiele würfeln.
2. In einer Pfanne Butter zerlassen und die Pilze darin leicht bräunlich anbraten. Etwas mit Salz und Pfeffer würzen und beiseitestellen.
3. Jetzt die Schalotten schälen und in Würfel schneiden. Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Schalottenwürfel darin glasig anbraten. Anschließend den Reis dazugeben und anschwitzen lassen.
4. Den Reis mit Wein ablöschen und diesen komplett einkochen lassen. Nun die Brühe zugießen und bei geringer Hitze unter stetigem Rühren so lange köcheln lassen, bis der Reis die Flüssigkeit aufgenommen hat. Erst wenn der Reis die gesamte Geflügelbrühe aufgenommen hat, die Sahne dazu gießen.

Wichtig: Bitte beim Risotto dabei bleiben, hin und wieder umrühren und eventuell Flüssigkeit zufügen.

5. Die Steinpilze in das Risotto geben und für 1-2 Min. köcheln lassen. Jetzt nur noch den Parmesan kurz vor dem Servieren unter das Risotto heben und nach Belieben salzen und pfeffern. Und fertig ist das cremige Steinpilzrisotto.

## **Quellen:**

<https://www.kuechengoetter.de/rezepte/risotto-mit-steinpilzen-9219>

<https://www.livingathome.de/kochen-feiern/rezepte/10690-rzpt-rezept-pfifferling-pfanne-mitspeck-und-zwiebeln>

<https://eatsmarter.de/rezepte/winterlicher-salat-mit-austernpilzen>