Einfaches Rezept für Semmelstoppelpilze

Nach einem Rekordjahr für Semmelstoppelpilze (2005) hier ein einfaches Gericht für Koch- und Pilzanfänger und für gestresste „Zeitlose".

50 g	blanchierte Semmelstoppelpilze in kleinen Stücken
600–800 g	festkochende Kartoffeln
2 Esslöffel	Olivenöl (oder 1 Essl. Butterschmalz)
	1 Schalotte in dünnen Scheiben,
	Bärlauch, falls vorhanden – sonst evtl. ein Hauch Knoblauch,
	glatte Petersilie fein geschnitten,
	Salz, Pfeffer

Die rohen Kartoffeln schälen und in 2 mm dünne Scheiben schneiden, in einer Pfanne Öl erhitzen, die Kartoffeln zugeben und zuerst bei hoher Hitze, dann bei schwacher Wärme braten.

Nach 10 min die Pilze zugeben, danach die Schalottenscheiben, salzen und pfeffern und langsam braten, bis die Kartoffeln schön gebräunt und gar sind.

Deckt man die Pfanne ab, wird das Gericht saftiger aber nicht mehr so knusprig. Dazu den Lieblingssalat des Hauses.

Gisela Lockwald

Schwarzwälder Pilzlehrschau

Die aktuellen Fachbücher im Versand erhältlich:

Vesterholt - The genus *Hebeloma*
Kränzlin - Pilze der Schweiz Band 6

Bestellung direkt bei:
Walter Pätzold, Postfach 230, 78132 Hornberg,
Tel.: 07833/6300
www.pilzzentrum.de

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: Südwestdeutsche Pilzrundschau

Jahr/Year: 2006

Band/Volume: 42_1_2006

Autor(en)/Author(s): Lockwald Gisela

Artikel/Article: Einfaches Rezept für Semmelstoppelpilze 26