

Gefüllte Morcheln

Sollte sich 2008 der vielfach geäußerte Wunsch nach einem Morchelsegen erfüllen, dann empfehle ich Ihnen: „Probieren Sie folgendes Rezept!“

Gefüllte Morcheln

Zutaten: 8 große Morcheln (oder mehr)

100 g Hähnchenbrust

200 ml Sahne (32-40%)

Salz, Pfeffer, Butter

Vorbereitung:

Die Stiele von den Morcheln trennen, die Morcheln halbieren und säubern. Die halbierten Morchelhüte auf die Seite legen. Die Stiele klitzeklein schneiden und in Butter dünsten bis alle Flüssigkeit verdampft ist. Eiskalt werden lassen.

Das Hähnchenfilet putzen, in kleine Stücke schneiden und kühlen.

Im Mixer oder Hacker aus dem Fleisch, den Pilzstielen, den Gewürzen und der Sahne rasch eine feine Paste bereiten.

Zubereitung:

Eine ofenfeste Servierform einfetten, die Farce mit einem Esslöffel in Form und Abstand passend zu den halbierten Morchelhäuten darauf setzen, die Morchelhüte darüberstülpen, leicht salzen und mit einigen Butterflöckchen bedecken. Ca. 10-15 Minuten im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad backen (Bratthermometer Farcenmitte 70 Grad).

Dazu braucht man keine Sauce, sondern ein saftiges mildes Risotto oder einen lauwarmer Salat, z. B. aus Spargel oder ein anderes warmes Frühlingsgemüse.

Gisela Lockwald

Pilzzeitschriften günstig abzugeben

Zeitschrift für Mykologie

Jahr	Band	Heft
1968	34	3-4
1969	35	komplett
1970	36	komplett
1973-78	39-44	komplett
1980-85	46-51	komplett
1994	60	2
1995-99	61-65	komplett

Westfälische Pilzbriefe

Jahr	Heft
1959	1-4
1960	5-8
1961	1-3
1962	4
1964	1-4
1965	5-8
1966	1

Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde

1953 Heft 3 & 1954 Heft 5/9/12

Kontakt: Ilse Süßer, Oberer Sulzberg 5, 72275 Alpirsbach, Tel. 07444 2148

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Südwestdeutsche Pilzrundschau](#)

Jahr/Year: 2008

Band/Volume: [44 1 2008](#)

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

Artikel/Article: [Gefüllte Morcheln 46](#)