

Austernpilz-Rezepte

- **Curry-Häppchen:**

Bio-Austernpilze säubern und sanft in Streifen reißen.

Marinade zubereiten: Olivenöl, Curry, getrockneten Zwiebeln oder Zwiebelpulver, Chili-Pulver, Pfeffer, Salz und alternativ etwas Knoblauch.

Marinade in Pilze einarbeiten, dann ab in den Ofen.

Verteile die Curry-Häppchen auf dem Backblech und schiebe sie bei 50 Grad und leicht geöffneter Backofentür für eine Stunde in den Ofen.

- **Austernpilze in Sahnesauce:**

Zwiebeln in Butter anschwitzen, Speckwürfel hinzufügen und leicht weiter rösten. Jetzt die Austernpilze in die Pfanne geben. Das austretende Wasser verdampfen lassen. Nun etwas Knoblauch beimengen. Sahne eingießen und ein paar Minuten köcheln lassen. Zum Schluss mit Salz, Pfeffer und fein gehackter Petersilie bestreuen.

- **Austernpilz Schnitzel:**

Die Austernpilze säubern. Mit Mehl bestäuben. Die Eier verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Pilze durch die Eimasse ziehen und anschließend in den Semmelbröseln wenden.

Im heißen Frittierfett goldgelb frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Passend dazu: Schnittlauch-Sauce

- **Austernpilz mit Rucola:**

Pilze in einer Pfanne mit Öl leicht anbraten. Danach mit Salz, Pfeffer und Knoblauch würzen und umrühren.

Rucola, Tomaten und Frischkäse (passend dazu Bio Ziegenkäse vom Bio Hof Windisch) am Teller anrichten. Pilze von der Pfanne auf den Teller dazu geben. Bratensaft mit Balsamico verrühren und über den Salat und die Pilze träufeln. Parmesan darüber hobeln.

- **Austernpilz-Kartoffel Gulasch:**

Zwiebel und Knoblauch schälen, grob hacken. Austernpilze in grobe Stücke schneiden. Ebenso Kartoffel schälen und in Würfel schneiden.

Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln darin bräunen.

Paprikapulver darüber streuen und mit dem Tomatenmark kurz anrösten. Einen Esslöffel Mehl unterrühren. Mit einer Gemüsebrühe aufgießen, Knoblauchstücke dazugeben und mit Majoran, Lorbeerblätter, Salz und Pfeffer würzen.

Ca. 10 Minuten köcheln lassen.

Nun Austernpilze darunter mischen und weitere 15 Minuten fertig garen. Abschmecken und gegebenenfalls nochmal würzen.

- **Austernpilz Risotto:**

In einem Topf Öl erhitzen. Zwiebel und Knoblauch leicht anschwitzen. Risotto-Reis zufügen und andünsten. Würzen. Mit Wein und Gemüsebrühe ablöschen, aufkochen. Lorbeerblätter hinzufügen. Bei mittlerer Hitze ca. 20 Minuten garen.

Austernpilze in Öl anbraten. Thymian abzupfen. Pilze mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen. Etwa 5 Minuten vor Ende der Garzeit zum Risotto geben. Geriebenen Parmesan unterrühren. Lorbeerblätter rausnehmen. Mit geriebenem Parmesan bestreut servieren.

Mahlzeit wünscht der Bio-Hof Windisch!