

# Rezept = Recette = Ricetta

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie**

Band (Jahr): **85 (2007)**

Heft 6

PDF erstellt am: **25.09.2024**

## **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

## Crostata mit Steinpilzen

### Zutaten für 4 Personen

400 g frische Steinpilze, 300 g Mehl, 200 g Butter, 1 dl Rahm, 6 EL trockener Weisswein, 2 EL Öl für die Form, 2 Zwiebeln, 1 Bund Peterli fein gehackt, Pfeffer aus der Mühle, Salz.

### Zubereitung

Mehl mit 150 g in Stücke geschnittener Butter, etwas Pfeffer, Salz und Wasser zu einem Teig verkneten. Teigmasse zu einer Kugel formen und rund eine Stunde kühl lagern.

Steinpilze putzen und in nicht zu dünne Scheiben schneiden. Zwiebeln in Ringe rüsten und mit dem restlichen Butter glasig dünsten. Pilze zugeben und so lange braten, bis alle Pilzflüssigkeit eingekocht ist. Wein angiessen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und etwa 10 Minuten bei niedriger Hitze ziehen lassen.

Backofen auf 180 Grad vorheizen. Rahm und Peterli zu den Pilzen fügen. Sauce ein wenig abkühlen lassen.

Springform mit dem Öl einfetten und mit etwas Mehl ausstäuben.

Teig nochmals durchkneten, in der Grösse der Springform ausrollen und in die Form geben. Teigrand etwas hochdrücken und mehrmals mit einer Gabel einstechen.

Abgekühlte Pilzsauce auf den Teig geben.

Form in den Backofen stellen und Crostata etwa 35 bis 40 Minuten knusprig backen.



foto-net/FRED WALDVOGEL

**Fichten-Steinpilz (*Boletus edulis*): Sowohl in der privaten als auch in der gastronomischen Küche einer der beliebtesten Speisepilze.**