

«Housi's Pilzgericht»

Zutaten für 4 Portionen:

400 g Pilze
2-3 EL Mehl
Öl zum Braten
80 g Brot
50 g Butter
500 g Gemüse, z.B. Rüebli,
Lauch, Zwiebeln, Peperoni,
Bohnen, Sellerie,
Kartoffeln
Öl zum Dünsten
wenig Bouillon
Salz, Pfeffer
Peterli, Schnittlauch

Die Pilze in grobe Scheiben schneiden, würzen, im Mehl wenden und beiseite stellen. Brot in Würfel schneiden und in der Butter hellbraun rösten. Gemüse in Stängeli, Würfeli oder Streifen schneiden, Bohnen halbieren. Alles Gemüse im Öl dünsten, mit Bouillon ablöschen und knapp weich kochen. Pilze im heissen Öl knusprig braten. Über das angerichtete Gemüse verteilen. Brotwürfeli und gehackte Kräuter darüber streuen. Dazu schmeckt Trockenreis.

Als Pilze zum Braten eignen sich unter anderen auch Röhrlinge, verschiedene Milchlinge, Champignons, Schopftintling oder Austernseitling. Beim Braten ist es wichtig, dass die Pilze trocken sind (nicht waschen!) und das Öl heiss ist. Dadurch werden die Poren der Pilze sofort verschlossen, und es tritt kein Saft aus.

