

Obwaldner Pilzschnitte

Niklaus Imfeld verwendet am liebsten Eierschwämme und Steinpilze, die er gerne persönlich in seiner Heimat östlich vom Brünigpass sammelt.

Zutaten für 4 Portionen:

600 g Pilze
1 Zwiebel, gehackt
2 EL Öl
Salz, Pfeffer
2 EL gehackte Kräuter
2 EL Rahm
8 Scheiben Roggenbrot
oder Vollkornbrot
1/2 dl Weisswein

Dieses uralte Rezept hat unser Freund Niklaus Imfeld aus dem Kanton Obwalden überliefert:

Pilze grob hacken. Zusammen mit der Zwiebel im Öl dünsten, bis die Flüssigkeit eingekocht ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vor dem Servieren Rahm und Kräuter zugeben und nur noch heiss werden lassen. Inzwischen das Brot im Toaster, unter dem Grill, in einer Bratpfanne oder im Backofen knusprig rösten. Beidseitig mit dem Weisswein bestreichen und die Pilze darüber verteilen. Sofort servieren.

Als Vorspeise oder für den kleinen Hunger alle Zutaten halbieren.

