



Pilz-Schnitten

Dieses Gericht zuzubereiten ist absolut keine Hexerei.

Es ist in kurzer Zeit zubereitet. Schmeckt sehr gut. Kommt vegetarisch daher und es kann mit Brot zubereitet werden, welches nicht mehr ganz so frisch ist.

Was will man noch mehr?

Für ein Projekt wurden Brotrezepte gesucht. Besser gesagt, Rezepte in welchem man auch Brot verwenden kann, welches nicht mehr ganz so frisch ist.

Als Kind gab es bei uns zu Hause nie Brot welches entsorgt wurde. Entsorgen schon gar nicht. Wenn, dann trocknen und für unsere Kaninchen als Futter beiseitegelegt.

Wobei meine Mutter fest darauf achtete, dass das Brot immer verwertet wurde.

... und wollt ihr Wissen auf was mein Vater extrem achtete? Wehe man legte das Brot auf den Kopf. Das heisst, die gewölbte Seite nach unten. Ein Zeichen von Pech, von Verachtung. ... und wisst ihr was, ich achte heute noch darauf, dass das Brot nie verkehrt auf den Tisch oder auf dem Schneidebrett aufliegt.

Ich weiss, dass auch in der Schweizer Küche es einige Rezepte gibt, indem man Brot verwertet. Als Italienerin kenne ich die in der Tat nicht oder zu wenig.

Für dieses Gericht habe ich mein selbstgebackenes Sauerteigbrot verwendet. Es lässt sich mit jedem Brot zubereiten. Man kann dafür auch Toastbrotsciben verwenden.

Zubereitung ca. 30 Minuten

Zutaten für 4 Personen

800 g gemischte Pilze (Pilze nach Wahl – ich kaufe gerne eine Pilzmischung. Noch besser sind selbst gesammelte Pilze)

1 Knoblauchzehe

1 Zweig Thymian

Olivenöl

6-8 Scheiben Brot*, je nach Grösse

100 ml Weisswein

100 ml Gemüsebouillon

200 ml Rahm (Sahne)

Salz und Pfeffer nach Bedarf

Petersilie, gehackt

Zubereitung

Pilze säubern und je nach Grösse etwas Zerkleinern. Eine geschälte und zerdrückte Knoblauchzehe mit dem Olivenöl erhitzen. Geschnittene Pilze mit dem Thymianzweig dazu geben. Während ca. 3 – 5 Minuten auf mittlerer Stufe dämpfen.

Weisswein, Gemüsebouillon, Sahne dazu giessen. Ebenfalls Würzen. Das Ganze während einigen Minuten köcheln lassen.

Sobald es fertiggekocht ist, den Thymianzweig entfernen und die Pilze auf die getoasteten Brotsciben geben. Mit geschnittener Petersilie dekorieren und geniessen.





*Ich habe meine Brotscheiben im Toaster getoastet. Man kann sie aber auch im Ofen toasten. Ofen auf 220 Grad aufheizen. Brotscheiben auf ein Blech mit Backpapier legen. Blech in den Ofen möglichst weit oben einschieben und während ca. 5 Minuten toasten. Wenn man sie im Ofen toasten kann man die Brotscheiben mit etwas Olivenöl bestreichen oder mit Butter. Ich habe meine Scheiben natur im Toaster getoastet.