

Uwe Buschhaus
Gederbachweg 58a

58453 Witten

Tel. 49(0)2302 62318
Fax. 49(0)2302 962184

www.speisepilze.eu
info@speisepilze.eu

PILZ GROSSHANDEL

UWE BUSCHHAUS

GOOD MUSHROOMS ...

... GOOD LIFE

REZEPT: CHAMPIGNONS – CHAMPIGNON STRUDEL

(4 Personen)

ZUTATENLISTE / MENGE/EINHEIT

2 EL Öl
0.13 l halbtrockener Rotwein
300 g Weizenmehl, Type 1050
4 Zweige Majoran
400 g Champignons
1 TL Jodsalz
2 EL Honig
1 Ei
1 Bd. Schnittlauch
0.13 l Wasser
3 EL Knoblauch- Creme- Fraïche

ARBEITSSCHRITTE/ZUBEREITUNG:

Mehl, Ei, Öl, Salz und lauwarmes Wasser zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Unter einer Schüssel ca. eine Stunde ruhen lassen. Champignons in dünne Scheiben schneiden, in der Butter anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Schnittlauch in Röllchen schneiden und zu- fügen. Teig auf einem bemehlten Tuch hauchdünn ausrollen und ziehen. Mit Creme- Fraïche bestreichen. Pilzmischung darauf verteilen. Ränder freilassen. Den Teig mit Hilfe des Tuches aufrollen und auf ein Backblech legen. Bei 250 °C ca. 15 Minuten backen. Zwiebeln in Ringe schneiden, im Pilzfett andünsten. Mit Rotwein ab- löschen. Majoranblättchen zufügen. Salzen und pfeffern. Ca. 5 Minuten schmoren. Mit Honig abschmecken. Zum Strudel servieren.