

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 – KRÄUTER PERLUHN AN CHAMPIGNONS (4 Personen)

ZUTATENLISTE / MENGE/EINHEIT

1 TL Zucker
1 Kartoffel a 60 g, geschält
250 g Suppengrün, gewürfelt
5 EL Tomatenöl
250 g Rosa Champignons, groß
160 g Getrocknete Tomaten in Öl
500 g Hähnchenflügel
25 g Butter (III)
30 g Butter (II)
25 g Butter (I)
1 Rosmarinzweig
600 ml Geflügelfond (Glas)
180 ml Madeira
1 Bd. Thymian
5 Lorbeerblätter
400 g Schalotten
5 Knoblauchzehen
1 Perlhuhn a 1,2 kg oder 1 -Poularde oder 2 große -Wachteln a 250-280 g, dann - nur knapp 30 Min. braten

ARBEITSSCHRITTE/ZUBEREITUNG:

Für die Sauce die Hähnchenflügel walnussgroß hacken und in der Butter (I) bei starker Hitze dunkelbraun rösten. Suppengrün mitrösten. Madeira zugießen und fast völlig einkochen lassen. Den Geflügelfond zugießen. Die Kartoffel Hineinreiben. Die Sauce auf die Hälfte einkochen und durch ein feines Sieb gießen. Inzwischen die getrockneten Tomaten halbieren und das Tomatenöl zugießen. Die Champignons putzen. Die Schalotten pellen, mit dem Zucker mischen und in der Butter (II) goldbraun anbraten. Das Huhn innen salzen und pfeffern, die Flügel mit Küchengarn zusammenbinden. Die Butter (III) im Bräter erhitzen. Das Perlhuhn darin kurz goldbraun anbraten. Tomaten, Champignons, Schalotten, ungeschälte Knoblauchzehen, Lorbeer, Rosmarin und 2/3 vom abgezapften Thymian zugeben. Das Perlhuhn im vorgeheizten Backofen auf der 2. Schiene von unten bei 200°C 45 Minuten garen. In den letzten 20 Minuten den Deckel abnehmen. Die Sauce erhitzen. Das Perlhuhn tranchieren und Portionsweise mit dem Gemüse auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit der Sauce begießen. Zum Schluss die restlichen Thymianblättchen drüberstreuen. Dazu passen gebratene Wirsingblätter (s. Rezept)

In Kooperation mit www.rezepten-buch.org – www.recipe-book.org - Grundsätzlich genießen Kochrezepte keinen Urheberrechtsschutz, da es an dem Kriterium des "Werkbegriffs" scheitern dürfte.
1. es handelt sich in aller Regel nicht um ein schutzwürdiges Sprachwerk - 2. es liegt keine persönliche geistige Schöpfung vor (ein gewisse gestalterische Höhe)
Das kann in Ausnahmefällen natürlich anders sein. Es gibt bsw. Rezepte, die literarisch - künstlerisch gestaltet sind, dieses ist im Einzelfall zu prüfen.
Ausnahmeweise hat die Rechtsprechung Urheberrechtsschutz gewährt, wenn die sprachliche Fassung der Kochregel in Verbindung mit der Einteilung und Anordnung des Textes einen gewissen Aufwand geistiger individueller Tätigkeit verlangt. (Quelle: OLG Hamburg, U.v. 17.7.80, Schulze OLGZ 229, S.7 - zur Übernahme von Teilen eines Rezeptes)
Die Koch- und Backrezepte die sich auf dieser Website befinden, stammen aus den verschiedensten Quellen (z.B. aus Büchern, Zeitschriften, Internet, Prospekten, persönlichen Aufzeichnungen, entnommen usw.) Alle Rezepte sind von uns getestet, und die Texte soweit erforderlich angepasst.
Die Bilder und Grafiken der Rezepte sind von uns selbst fotografiert. Andere Texte, Bilder und Grafiken sind teilweise aus Büchern, Zeitschriften, Internet, Prospekten entnommen. Sollte mit der Veröffentlichung einzelner Vorlagen, Rezepte, Bilder, Inhalte und Texte aus versehen Ihr Copyright verletzt worden sein, teilen Sie es uns bitte mit. Wir werden diese Inhalte dann umgehend von der Website entfernen. Dieser Pilz Rezept-Service wird Ihnen von – Pilz Grosshandel – UWE BUSCHHAUS – IMPORT – EXPORT – zur Verfügung gestellt. GOOD MUSHROOMS... GOOD LIFE.