

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: KRÄUTERSEITLINGE – REHRÜCKEN IM FRÜHLINGSROLLENTEIG MIT LINSEN UND ERYNGII PILZEN

(4 Personen)

ZUTATENLISTE / MENGE/EINHEIT

1 Zwiebel,
1 TL Curcuma,
1 Lorbeerblatt,
5 Wacholderbeeren,
1 Rehrücken,
1 Tasse Linsen,
4 Knoblauchzehen,
je 2 Zweige Rosmarin und Thymian,
1 Tasse Eryngii Pilze,
1 Ei, 1 Packung Frühlingssrollenteig,
Butter, Olivenöl, Pflanzenfett, französische Petersilie, Salz, Pfeffer

ARBEITSSCHRITTE/ZUBEREITUNG:

Zwiebel klein schneiden Olivenöl erhitzen, Curcuma, Zwiebeln, Lorbeerblatt und Wacholderbeeren hinzufügen und anrösten, Linsen, etwas Olivenöl, etwas Wasser und Salz dazu, bei Bedarf etwas Wasser nachgießen Rehrücken vom Knochen lösen, Haut entfernen, in Portionen schneiden Fleisch pfeffern und in Olivenöl gemeinsam mit den Knoblauchzehen und dem Rosmarin und Thymian von allen Seiten anbraten, danach alles aus der Pfanne nehmen. Kräuterseitlinge/ Eryngii Pilze: Köpfe in Scheiben schneiden, Rest klein schneiden. Klein geschnittene Eryngii Pilze im Bratensaft anrösten, danach zu den Linsen geben Pilzscheiben in der Pfanne in Olivenöl anbraten, Butter hinzufügen, Rosmarin, Thymian und Knoblauch wieder dazu geben, pfeffern, salzen Eiweiß von Ei verquirlen
Frühlingssrollenteig aus der Packung nehmen, auf jedes Teigblatt ein Fleischstück legen, salzen, die Ränder mit Eiweiß bestreichen, einwickeln und in sehr heißem Fett frittieren Pilzscheiben aus der Pfanne nehmen, etwas Wasser zum Bratenrückstand geben und durch ein Sieb zu den Linsen gießen, durchmischen, salzen Lorbeer aus den Linsen entfernen, Portionsweise auf Teller anrichten, darauf den Rehrücken im Teigmantel, dazu die Kräuterseitlinge - Eryngii Pilze, mit grobem Salz würzen und Petersilie dekorieren

In Kooperation mit www.rezepte-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 schützwürdiges 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.
Ausnahmsweise 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, Schutze 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.