

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: KRÄUTERSEITLINGS – PILZOMLETTE MIT ERYNGII PILZEN

(4 Personen)

ZUTATENLISTE / MENGE/EINHEIT

150 g Möhren,
1 Stange Porree (Lauch),
250 g Kräuterseitlinge – Eryngii Pilze
500 g Pfifferlinge,
1/2 Bund Petersilie,
4 EL Öl, Salz und Pfeffer,
375 ml Gemüsebrühe,
150 g Crème fraîche,
2 TL Speisestärke,
8 Eier (Gr. M),
8 EL Milch,
Muskat,
40 g Butter

ARBEITSSCHRITTE/ZUBEREITUNG:

Möhren und Porreestange putzen und waschen. Die Möhren in Stifte, den Porree in Scheiben schneiden. Die Kräuterseitlinge - Eryngii Pilze putzen und eventuell halbieren. Die Pfifferlinge putzen und säubern. Die Petersilie waschen und hacken. Nach und nach 3 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Pilze darin bei starker Hitze Portionsweise anbraten und herausnehmen. 1 EL Öl in der Pfanne erhitzen. Möhren und Porree darin andünsten. Die Pilze und die Petersilie zufügen und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Brühe ablöschen und zugedeckt 6-8 Minuten köcheln lassen. Crème fraîche und Speisestärke verrühren, in das Gemüse rühren, ca. 1 Minute kochen. Mit Salz und Pfeffer würzen und warm stellen. Eier, Milch, Salz, Pfeffer und Muskat verquirlen. 10 g Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen. 1/4 Eiermasse darin zugedeckt bei schwacher Hitze 8-10 Minuten stocken lassen. Das Omelette auf einem Teller anrichten, etwas Pilzragout daraufgeben und überklappen. Warm stellen. Aus den restlichen Eiern, in je 10 g Butter, 3 weitere Omelettes braten und mit Ragout füllen.

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 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. 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 Rezepte- Service wird Ihnen von – Pilz Grosshandel – UWE BUSCHHAUS – IMPORT – EXPORT – zur Verfügung gestellt. GOOD MUSHROOMS... GOOD LIFE.