

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 – GESCHMORTE WALDPILZE MIT PORTWEINSAUCE

(4 Personen)

ZUTATENLISTE / MENGE/EINHEIT

1 kleiner Wirsing (ca. 300g)
3-4 EL Olivenöl
2 EL Olivenöl mit Zitrone
600 g gemischte Pilze z. B. Pfifferlinge, Steinpilze, Krause Glucke, Kräuterseitlinge – Eryngii Pilze, Austernpilze, Shiitake- Pilze, Champignons
50 g Walnüsse
4-5 Zweige Thymian
Meersalz
Pfeffer aus der Mühle

PORTWEINSAUCE

300 ml dunkler Gemüsefond
75 ml roter Portwein
3 Zweige Rosmarin
2 TL Maisstärke
50 ml Vollrahm (Sahne) nach Belieben

ARBEITSSCHRITTE/ZUBEREITUNG:

Die Blätter vom Wirsing lösen, in kochendem Salzwasser ca. 2 Minuten blanchieren. Herausheben, kalt abschrecken, gut abtropfen lassen. Beide Ölsorten mischen. Einen ofenfesten Schmortopf mit wenig Öl einpinseln, mit 4-5 großen Wirsingblättern auslegen. Restlichen Wirsing in Streifenschnitten. Backofen auf 200 °C vorheizen.

Eryngii und restliche Pilze putzen, je nach Art in Scheiben schneiden oder vierteln. Nüsse grob hacken. Vom Thymian die Blättchen zupfen. Alles in einer Schüssel mit dem restlichen Wirsing und dem Öl mischen, würzen. In den Schmortopf geben. Die Pilze in der Ofenmitte zugedeckt 30 Minuten garen.

Unterdessen für die Sauce Fond, Portwein und Rosmarin zugedeckt 10 Minuten köcheln lassen. In ein Saucen pfännchen abseihen. Maisstärke mit Sahne oder wenig kaltem Wasser mischen, begeben. Köcheln lassen, bis die Sauce sämig wird. Mit Pfeffer abschmecken. Pilze mit der Sauce servieren.

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 Urheberschutz 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.