

Uwe Buschhaus  
Gederbachweg 58a

58453 Witten

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

[www.speisepilze.eu](http://www.speisepilze.eu)  
[info@speisepilze.eu](mailto:info@speisepilze.eu)

PILZ GROSSHANDEL

UWE BUSCHHAUS

GOOD MUSHROOMS

... GOOD LIFE

## REZEPT: PFIFFERLINGE – REHRAGOUT AN PFIFFERLINGEN

(4 Personen)

### ZUTATENLISTE / MENGE/EINHEIT

200 g Zwiebeln  
120 g Möhren  
2 EL Creme fraiche  
0.5 l Rotwein  
1 EL Tomatenmark  
2 EL Petersilie  
100 g Sellerie  
2 Gewürznelken  
1 Lorbeerblatt  
300 g Pfifferlinge, küchenfertig  
1 kg Rehfleisch in Würfeln  
4 EL Öl (I)  
6 Wacholderbeeren (grob -zerdrückt)  
2 Thymianzweige  
600 ml Wildfond (a. d. Glas)  
1 mittl Kartoffel (mehligkochend)  
2 EL Öl (II)

### ARBEITSSCHRITTE/ZUBEREITUNG:

Die Möhren, den Sellerie und die Zwiebeln grob würfeln. Fleisch salzen und pfeffern und im Öl rundherum anbraten. Das Gemüse mit Lorbeer, Wacholder, Nelken und Thymian 5 Minuten mitschmoren. Die Hälfte des Rotweins zugießen und ganz einkochen lassen. Restlichen Wein und Fond dazugießen und 1 Stunde bei milder Hitze zugedeckt garen. Nach der Hälfte der Garzeit die geschälte Kartoffel fein Hineinreiben. Pfifferlinge im Öl (II) anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, zum Ragout geben und weitere 10 Minuten offen kochen lassen. Zum Schluss Creme fraiche und Petersilie unterrühren.

In Kooperation mit [www.recipe-book.org](http://www.recipe-book.org) – [www.recipe-book.org](http://www.recipe-book.org) - Obwohl wir nicht genießen Kochrezepte keinen Urheberrechtsschutz, da es an dem Kriterium des "Werkbegriffs" scheitern dürfte: "Es handelt sich in aller Regel nicht um ein schutzwürdiges Sprachwerk, da es keine persönliche geistige Schöpfung vor (ein gewisse gestalterische Höhe). Das kann in Ausnahmefällen natürlich anders sein. Es gibt bsw. Rezepte, die künstlerisch - künstlerisch gestaltet sind, dieses ist im Einzelfall zu prüfen. Ausnahmeweise hat die Rechtsprechung Urheberrecht 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, Palandt 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.) und wurden teilweise von uns gästet, und die Texte soweit erforderlich angepasst. Die Bilder und Grafiken sind teilweise selbst fotografiert. Andere Texte, Bilder und Grafiken sind teilweise aus Büchern, Zeitschriften, Internet, Prospekten entnommen. Sollte mit der Veröffentlichung einzelner von uns entnommener 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 Rezeptkatalog wird Ihnen von - Pilz Grosshandel - UWE BUSCHHAUS - IMPORT - EXPORT - zur Verfügung gestellt. GOOD MUSHROOMS... GOOD LIFE.