

Gebratene Pilze



Gebratene Pilze - klassisches Rezept für eine Pilzpfanne ohne Sahne, aber mit Zwiebel und Speck

Gebratene Pilze erinnern mich immer an früher, wenn ich mit meinen Eltern im Wald Pilze suchen war: Steinpilze, Maronen, Pfifferlinge und co. landeten dann immer zu Hauf in unseren Körben. Zu Hause wurden die Pilze dann ganz in Ruhe von madigen Stellen, altem Röhrenfutter und Schneckenfraß befreit, bevor sie mit Zwiebel und Speck zu einer herzhaften Pilzpfanne verarbeitet wurden.

Auch heute bin ich noch ein großer Fan von gebratenen Pilzen. Und ganz ehrlich: am besten schmecken sie doch, wenn man sie selbst gefunden hat. Pilze-Suchen im Wald macht Spaß, denn man bewegt sich in der Natur und bekommt den Kopf frei vom Alltagsstress. Ein wichtiger Tipp aber noch vornweg: sammelt nur die Pilze, die ihr auch kennt. Allen Unerfahrenen empfehlen wir die Teilnahme an einem Pilzseminar – hört euch mal um, die gibt es eigentlich irgendwo in jeder Stadt.

Zutaten für 4 Portionen:

- 500 g Misch-Pilze (Maronen, Steinpilze, Butterpilz, Pfifferling...)
- Butterschmalz
- 1 Zwiebel
- 100 g Schinkenspeck in Würfeln
- Salz und Pfeffer

Arbeitszeit:

ca. 15 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 40 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 55 Minuten

Für gebratene Pilze müsst ihr zuerst eure Pilze putzen, d.h. ihr entfernt alles, was am Pilz nicht schön ist. Dann wascht ihr die Pilze gründlich ab und schneidet sie klein. Ebenso schält ihr eine Zwiebel und würfelt sie fein.

Erwärmt etwas Butterschmalz in einer Pfanne und gebt dann die gewürfelte Zwiebel, den Schinkenpeck und die Pilze zu. Jetzt bratet ihr die die Pilze zuerst für 15 Minuten mit geschlossenem Deckel an, bevor die Pilzpfanne dann nochmal für 15-30 Minuten ohne Deckel brät.

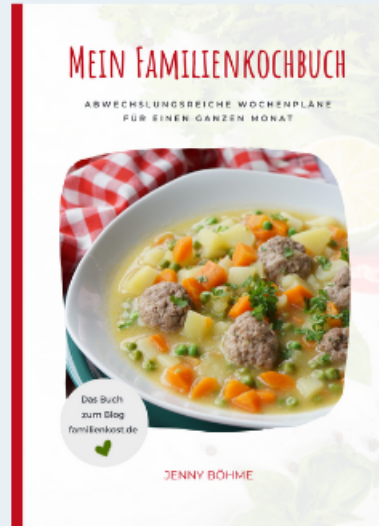


Eure gebratenen Pilze sind fertig, wenn sie weich sind. Dann würzt ihr sie noch ordentlich mit Pfeffer und Salz und serviert sie zu einem [Kräuterbutterbrot](#) oder zu [Kartoffelbrei](#).

Unsere Empfehlung für Dich:

MAMA, WAS GIBT'S ZU ESSEN?

- ♥ Abwechslungsreiche Wochenpläne für einen ganzen Monat
- ♥ 40 einfache Familienrezepte
- ♥ ideale Familienkost für kleine und große Kinder
- ♥ moderne Hausmannskost
- ♥ viele vegetarische Ideen, aber auch Rezepte mit Fleisch, Fisch und zum Backen
- ♥ schnell und einfach zubereitet



» ZUM SHOP

erhältlich unter

<https://www.familienkost.de/shop>

Noch ein Tipp zum Schluss: Die Pilzabfälle solltet ihr vorsorglich einen Tag aufheben. Wenn doch mal was schiefgegangen ist – Brechreiz ..., kann der Arzt oder Pilzsachverständige feststellen, welcher Pilz giftig oder ungenießbar war.

Und wenn du zuviel Pilze zum braten hast, dann probier doch auch mal diese leckere [Waldpilzsuppe](#).