

„Gebratene Kräuterseitlinge“

Die Basis für jeden Anlass



Wer gerne kreative Ideen beim Kochen umsetzt kann sich mit unseren Kräuterseitlingen regelrecht austoben.

Kräuterseitlinge in ihrer „klassischen Form“ begeistern nicht nur Pilzliebhaber, weil dann ihr typischer Geschmack besonders zum Ausdruck kommt, sondern überraschen auch immer wieder „Pilzneulinge“ mit ihrer Vielfalt und den unzähligen Kombiniermöglichkeiten. Auf diese simple aber ebenso genussvolle Art kann man unsere Moorstricher Kräuterseitlinge wunderbar kombinieren

- als leckere Beilage und Ergänzung zu allen Fleisch- und Fischgerichten
- als gesunde Alternative zu Fleisch für die vegetarische/vegane Ernährung
- als Grundlage für Suppen & Saucen
- als Topping auf dem Salat und, und, und ...



UND SO GEHT'S:

- zu Anfang kurz heiß anbraten (in Butter oder Öl)
- danach nicht zu heiß und nicht zu lange weiterbraten
- zum Schluss würzen mit Pfeffer & Salz und passend zum Gericht etwas aus dem Gewürzregal oder am besten Kräuter direkt aus dem Garten
- nach Belieben auch mit Zwiebeln, Knoblauch, Schnittlauch etc.

Moorstricher Edelpilze · Familie Horeis

Moorstrich 2 · 21787 Oberndorf · Tel.: 04772 860471

info@moorstricher-edelpilze.de · www.moorstricher-edelpilze.de

Susanne's „gefüllter Kräuterseitling“

Die Vorspeise mit dem gewissen Etwas



Heiß mit einer
kleinen Scheibe
Vollkornbrot und etwas
Feldsalat oder Rucola
servieren

UND SO GEHT'S:

- die Kräuterseitlinge der Länge nach halbieren
- die halben Pilze aushöhlen
- das somit gewonnene Pilzfleisch klein hacken und mit fein gewürfelter Zwiebel in Butter anbraten, danach abkühlen lassen
- die kalte Pilzmasse mit Kräuterfrischkäse mischen und pikant mit Salz, Pfeffer und etwas Tabasco abschmecken
- die Masse in die Pilze füllen und bei 180°C ca. 10 Minuten überbacken

Moorstricher Edelpilze · Familie Horeis

Moorstrich 2 · 21787 Oberndorf · Tel.: 04772 860471

info@moorstricher-edelpilze.de · www.moorstricher-edelpilze.de

Stines „Bandnudeln mit cremigem Kräuterseitling“



Stine's cremige
Kräuterseitlinge
sind ein MUSS für alle
Pasta- Fans!!!

UND SO GEHT'S:

- die Kräuterseitlinge der Länge nach in Streifen schneiden
- Schnittlauch in sehr feine Röllchen schneiden
- die Pilze in einer Pfanne mit Butter andünsten
- mit Weißwein ablöschen, ca. 8- 10 Minuten weiterdünsten, gelegentlich umrühren
- Sahne einrühren, kurz aufkochen lassen und bei verringerter Temperatur leicht cremig mit Sahne eindicken
- Schnittlauch unterheben, mit Pfeffer, Salz und einem Spritzer Zitronensaft abschmecken
- gemeinsam mit den Bandnudeln servieren



„Die Großen“

... und schon kann gegrillt werden!



UND SO GEHT´S:

- die großen Kräuterseitlinge der Länge nach in 3 bis 4 Scheiben schneiden
- in einer Schale/ Schüssel mindestens 1- 2 Stunden marinieren

Marinade:

- Speiseöl (am besten Raps- oder Olivenöl)
- Pfeffer & Salz
- Kräuter wie man sie am liebsten mag, z. B. Thymian, Rosmarin oder Oregano (am besten frisch aus dem Garten)
- oder auch mit Knoblauch

Für Vegetarier &
Veganer der gesunde
Genuss zum sattwerden
und eine besonders
leckere Beilage für alle
Fleischfans

Jan- Dierk´s „perfektes Abendbrot“



„Guten
Appetit!“

UND SO GEHT´S:

Kräuterseitlinge in einer Pfanne braten

- zu Anfang kurz heiß anbraten (in Butter oder Öl),
- danach nicht zu heiß und nicht zu lange weiterbraten
- gewürfelten Schinken dazugeben
- ¼ gehackte Zwiebel dazugeben
- zum Schluss würzen mit Pfeffer & Salz und nach persönlichem Geschmack etwas aus dem Gewürzregal (z. B. Kräuter oder Kräutermischung etc.)

Die gebratenen Kräuterseitlinge auf zwei Scheiben Schwarzbrot geben und mit zwei bis drei Spiegeleiern vollenden.



„Herzhaftes Pilzragout“

Perfekt für gemütliche Abende



Als Beilage
passen perfekt
Nudeln dazu!!

ZUBEREITUNG:

1 kg gemischte Pilze (Kräuterseitling, Shiitake, Austernseitling)
20 Kirschtomaten
4 Schalotten, 2 Knoblauchzehen
250 ml Weißwein
200 ml Gemüsefond
Petersilie und Parmesan zum bestreuen

Die halbierten Kirschtomaten mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker marinieren.
Anschließend die Pilze grob würfeln und anbraten.
Schalotten und Knoblauchzehen fein würfeln und mit den Tomaten zu den Pilzen geben. Mit Weißwein ablöschen und einkochen lassen.
Den Gemüsefond hinzugeben und so lange kochen, bis die Soße sämig ist.
Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Das Ragout mit gehackter Petersilie und Parmesan anrichten.

Moorstricher Edelpilze · Familie Horeis
Moorstrich 2 · 21787 Oberndorf · Tel.: 04772 860471
info@moorstricher-edelpilze.de · www.moorstricher-edelpilze.de