

Pfifferlinge & Pflaumen

Der Herbst lässt grüßen

INHALT

- 01. Cremige Pfifferlingsuppe
- 02. Pfifferling Bruschetta
- 03. Gnocchi-Pfifferling-Pfanne
- 04. Pflaumenstrudel mit Feta
- 05. Omas Zwetschgenknödel
- 06. Pflaumen-Käsekuchen

Es ist Herbst und der meint es gut mit uns - im Wald und auf dem Markt gibt es frische Pfifferlinge, im Garten hängen die Pflaumen und Zwetschgen. Also ab in die Küche! Jedes Rezept wurde in unserer Testküche gekocht, als absolut lecker befunden und erst dann für unsere Leser aufgeschrieben.

Koch-Mit wünscht guten Appetit!

PFIFFERLINGSUPPE EXTRA CREMIG



Für 4 Portionen

- 750 g Pfifferlinge
- 1 Zwiebel
- 4 Kartoffeln
- Etwas Petersilie zum Bestreuen
- 2 EL Öl
- 800 ml Gemüsebrühe
- 1 EL Butter
- 200 ml Schlagsahne
- Salz
- Pfeffer
- Etwas Muskat

Zubereitung

Schritt 1

Die Pfifferlinge gründlich putzen, 500 g abwiegen und klein schneiden. Die Zwiebel sowie die Kartoffeln schälen und beides ebenfalls klein schneiden. Die Petersilie waschen, trockenschütteln und hacken.

Schritt 2

Das Öl in einen ausreichend großen Topf geben und erhitzen. Die Pilze anbraten, sodass sie Geschmack bekommen, dann den Herd runter drehen, die Zwiebel hinzugeben und auslassen, bis sie glasig ist. Nun mit möglichst kochender Gemüsebrühe auffüllen, etwas salzen und alles für 15 Minuten im geschlossenen Topf köcheln lassen.

Schritt 3

Währenddessen in einer Pfanne die restlichen Pilze im Ganzen braten. Die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken, Muskat und Sahne hinzugeben. Alles pürieren und noch einmal kurz heiß werden lassen.

Die Teller mit den gebratenen Pilzen und der Petersilie garnieren und servieren.



BRUSCHETTA mit Pfifferlingen

Für 4 Portionen

- 300 g Pfifferlinge
- 50 g Butter
- 8 Scheiben Brot oder Baguette
- 1 Knoblauchzehe
- 8 Zweige Petersilie
- Etwas Olivenöl
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung

Schritt 1

Die Pfifferlinge zum Beispiel mit einer Pilzbürste oder einem Küchenhandtuch gründlich putzen. Das Ende des Stiels evtl. etwas abschneiden und größere Pilze halbieren. Die Butter in eine Pfanne geben und die Pfifferlinge darin für 8 Minuten anbraten.

Schritt 2

Während die Pfifferlinge braten, in einer anderen Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze die Brotscheiben von beiden Seiten anrösten. Dann die Knoblauchzehen halbieren und jeweils die Belagseite der Bruschetta damit einreiben.

Schritt 3

Die Petersilie gründlich waschen, trocken schütteln und grob zerrupfen. Für die letzte Minute mit zu den Pilzen geben, damit sie weich wird. Wenn die Pfifferlinge fertig sind, werden sie gleichmäßig auf den Brotscheiben verteilt. Anschließend die Bruschetta mit Olivenöl beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen.

Schmeckt wunderbar als Vorspeise oder Hauptgericht!

GNOCCHPFANNE mit Pfifferlingen

Für etwa 4 Portionen

- 500 g Pfifferlinge
- 1 Zwiebel
- 2 Zehen Knoblauch
- 8 Cockailtomaten
- 150 g Speck
- Öl, Salz, Pfeffer
- 500 g Gnocchi
- 1 EL Mehl
- 150 ml Schlagsahne
- Einen Schuss Weißwein
- 100 g Parmesan
- 2 Zweige Thymian, etwas Petersilie

Zubereitung

Schritt 1

Pfifferlinge putzen, den Parmesan reiben und die Zwiebel sowie den Knoblauch pellen und hacken. Speck würfeln, dann die Tomaten waschen und in Scheiben schneiden. Das Wasser für die Gnocchi aufsetzen. Wenn das Wasser kocht, ausreichend salzen, den Herd herunterstellen und die Gnocchi gar ziehen lassen.

Schritt 2

Während das Wasser aufkocht, Öl in einer Pfanne heiß werden lassen und den Speck darin anbraten. Pfifferlinge hinzugeben, nach ein paar Minuten die Zwiebeln und kurz vor Ende der Bratzeit den Knoblauch hinzugeben und alles etwas salzen.

Schritt 3

Pilzmischung aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen. Mehl einstreuen und anrösten, dann mit Weißwein ablöschen. Sahne einrühren und mit dem Thymian und etwas Salz aufkochen lassen. Vom Herd ziehen, den Parmesan einrühren und Thymian entfernen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, mit den abgeseihten Gnocchi, Tomatenscheiben und den Pilzen verrühren und mit etwas Petersilie bestreut servieren.





PFLAUMENSTRUDEL mit Feta

Für etwa 6 Portionen

- 300 g Mehl
- 3 EL Öl
- 1 Ei
- 100 ml Wasser
- Salz, Zucker
- Puderzucker zum Bestreuen
- 500 g Zwetschgen
- 100 g Walnusskerne
- 4 EL Honig
- 150 g Schafskäse
- Zucker, etwas Pfeffer

Zubereitung

Schritt 1

Mehl in einer Schüssel mit Öl, Ei, Wasser, Salz sowie Zucker verrühren und anschließend für 10 Minuten verkneten. Den Teig mit Öl bestreichen, in eine aufgewärmte Schüssel geben und 1 Stunde ruhen lassen.

Schritt 2

Für die Füllung die Zwetschgen waschen, entkernen und vierteln. Walnusskerne grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Dann zusammen mit Honig und Zwetschgen in einer Schüssel gründlich vermischen. Feta klein hineinbröseln und unterheben. Eine Prise Pfeffer hinzugeben und mit Puderzucker je nach Süße der Früchte abschmecken.

Schritt 3

Ofen auf 180 Grad vorheizen, den Teig dünn ausrollen. Auf ein bemehltes Küchentuch heben und mit den Händen in Handtuchform ziehen. Die Füllung darauf verteilen, dann die Enden der kurzen Seiten über die Füllung klappen und den Strudel aufrollen.

Im Ofen für gut 45 Minuten backen, etwas abkühlen lassen und mit Puderzucker bestreut warm servieren.

ZWETSCHGENKNÖDEL von Oma

Für 10 Stück

- 800 g Kartoffeln, mehlig kochend
- 1 Teelöffel Salz
- 10 Zwetschgen
- 10 Stück Würfelzucker
- 1 Ei
- 200 g Mehl
- 120 g Butter
- 80 g Semmelbrösel
- 80 g Puderzucker

Zubereitung

Schritt 1

Kartoffeln gründlich waschen und 30 min kochen. Abgießen, auf einem Backblech mit zwei Gabeln aufbrechen und ausdampfen lassen. Anschließend pellen und heiß durch eine Kartoffelpresse drücken. Ei und Mehl dazugeben und alles verkneten.

Schritt 2

Zwetschgen waschen und so entsteinen, dass die Hälften nicht voneinander getrennt werden. In jede Zwetschge je 1 Stück Würfelzucker stecken. Den Teig zu einer Rolle formen und in 10 gleichgroße Stücke schneiden. Teigstücke flach drücken, jeweils eine Zwetschge darauflegen zu einem Knödel formen.

Schritt 3

Topf mit Wasser und Salz zum Kochen bringen, Knödel vorsichtig hineinlegen, Hitze reduzieren und Knödel 10 min ziehen lassen. Dann Knödel mit einer Schaumkelle herausheben und abtropfen lassen. Semmelbrösel in einer Pfanne leicht rösten. Butter hinzugeben, und den Puderzucker darin auflösen. Zum Schluss die Zwetschgenknödel in die Pfanne legen und unter leichtem Schwenken alles zusammen anbraten. Fertig!



KÄSEKUCHEN MIT PFLAUMEN



Für 1 Quicheform etwa 25 cm

- 200 g Mehl
- 75 g kalte Butter
- 2 Packung Vanillezucker
- 75 g Zucker
- ½ Packung Zitronenschale
- 2 Eier
- Salz
- 500 g Zwetschgen
- 250 g Magerquark
- 200 g Schmand
- 150 g Zucker
- 4 Eier
- 2 Vanilleschoten

Zubereitung

Schritt 1

Das Mehl in eine Schüssel geben. Kalte Butter, Prise Salz, Zucker, Vanillezucker, Zitronenschale und Eier hinzugeben und alles zügig zu einem glatten Teig verkneten. Nun für eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Schritt 2

Die Quicheform mit Butter einfetten und Mehl darüber streuen. Den Teig ausrollen, in die Form passen und überstehende Ränder abschneiden.

Schritt 3

Den Ofen auf 180 Grad vorheizen. Zwetschgen waschen, entsteinen und in Scheiben schneiden. Nun den Quark mit Schmand, Vanille, Eiern und Zucker in einer Schüssel verrühren. Wenn sich der Zucker aufgelöst hat, die Masse in die Form geben. Nun die Zwetschgenscheiben vorsichtig hineindrücken.

Den Kuchen für 50 Minuten backen und ihn vor dem Servieren vollständig abkühlen lassen.



Impressum

Redaktion:

Chefredaktion Diana Crocenzi, WEBEDIA GMBH
Cuvrystraße 3-4 10997 Berlin
Geschäftsführer: Marc-Andreas Albert
Amtsgericht: Charlottenburg, Berlin
HRB 114531
USt-ID-Nr. DE264913326

Verantwortlich für das Angebot:

gemäß § 5 Telemediengesetz
sowie § 55 Abs. 1 Rundfunkstaatsvertrag:
MMS E-Commerce GmbH

Wankelstraße 5, 85046 Ingolstadt
Geschäftsführer: Jörg Bauer, Giuseppe Cunetta

Eingetragen im Handelsregister des Amtsgerichts
Ingolstadt unter HRB 3479; USt ID: DE233830101

Gerne können Sie sich mit uns in Verbindung setzen:

E-Mail: koch-mit@mediamarkt.de

Fax: +49 (841) 634 - 1179

Verantwortlich gemäß § 55 Abs. 2 Rundfunkstaatsvertrag:

Jörg Bauer, Giuseppe Cunetta
Wankelstraße 5, 85046 Ingolstadt

Jugendschutzbeauftragter gemäß § 7 JMStV ist Herr Joo Straßburger.

Für Fragen zum Jugendschutz kontaktieren Sie uns gern per

E-Mail an Jugendschutz@media-saturn.com

Vertrieb und Marketing Koch-Mit.de

Jörg Bauer, Geschäftsführer MediaMarkt E-Business GmbH

Wankelstraße 5, 85046 Ingolstadt

Alle Rezepte sind Eigentum von Koch-Mit.de. Dieses Dokument ist nur für den privaten Gebrauch bestimmt und darf nicht vervielfältigt werden.



Bildquellen:

Coverbild, Seiten 1+2: © Anastasia Izofatova

Seite 3+4: © Anastasia Izofatova

Seite 5: © ricka_kinamoto

Seite 6: © vaaseenaa

Seite 7: © Oksana

Seite 8: © annapustynnikova

Seite 9+10: © seva_blsv

Seite 11+12: © seva_blsv