

Rezeptvorschläge für alle Waldfrüchte-Gläser von Baier

Edelpilze mit Putengeschnetzeltem

Zutaten: Ein 370 ml Glas Baier - 'Edelpilzmischung', 250 g Putenbrust, 1 Zwiebel, 2 Eßl. Öl, Salz, Pfeffer, 1/8 l Gemüsebrühe, heller Soßenbinder, Schlagsahne, Estragon.

In Würfel geschnittenes Putenfleisch kräftig in Öl anbraten, Zwiebelringe und Pilze zufügen, mit Salz und Pfeffer würzen, mit Brühe aufgießen. Zugedeckt ca. 15 Minuten garen. Soße binden und mit Sahne verfeinern, mit Salz, Pfeffer und Estragon abschmecken. Als Beilage empfehlen wir: Kartoffelpüree und Brokkoli.

Edelpilze in Blätterteigpastete

Zutaten: Ein 370 ml Glas Baier - 'Edelpilzmischung', 1 Eßl. Butter, 1 Zwiebel, 1 Paprikaschote, 1/8 l Fleischbrühe, 1 Eigelb, Salz, Pfeffer, 1/8 l Sahne, Soßenbinder, 2 Blätterteigpasteten.

Kleingeschnittene Zwiebel und Paprikaschote in Butter andünsten, Edelpilzmischung zugeben, salzen, pfeffern mit Brühe aufgießen, Soßenbinder zugeben und kurz aufkochen lassen. Sahne mit Eigelb verrühren und die Pilze damit legieren. In die Pasteten füllen und überbacken.

Steinpilze in Wacholderrahm

Zutaten: Ein 370 ml Glas Baier - 'Steinpilze', 1 Zwiebel, 50 g durchwachsenen Räucherspeck, 2 cl Rotwein, 3 Wacholderbeeren, Crème fraîche, Salz, Pfeffer, Petersilie.

Speck- und Zwiebelwürfel bei mittlerer Hitze braten, gut abgetropfte Pilze zugeben, ca. 10 Minuten mitbraten. Rotwein und zerstoßene Wacholderbeeren mit Crème fraîche verrühren, zu den Pilzen geben und kurz erhitzen. Salzen, pfeffern und mit gehackter Petersilie bestreuen.

Als Beilage empfehlen wir: Semmelknödel und Preiselbeeren.

Steinpilz-Rouladen

Zutaten: Ein 370 ml Glas Baier - 'Steinpilze', 1 Zwiebel, Butter, Salz, Pfeffer, Zitronensaft, 2 dünne Kalbsschnitzel, 1/4 Glas Weißwein, 1/8 l Sahne.

Steinpilze und feingehackte Zwiebel in Butter leicht anrösten, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. Auf die leicht gesalzenen Kalbsschnitzel verteilen, einrollen und mit Spießchen fixieren. In eine gebutterte Form legen, mit Wein und Sahne übergießen und im vorgeheizten Backofen gratinieren.

Jägerpfannkuchen mit Pfifferlingen

Zutaten: Ein 370 ml Glas Baier - 'Pfifferlinge', 1 Zwiebel, Salz, Pfeffer, Petersilie, Butter, geriebener Emmentaler-Käse.

Pfifferlinge mit kleingehackter Zwiebel in Butter braten, mit Salz, Pfeffer und Petersilie abschmecken. Auf die vorbereiteten Pfannkuchen geben, mit Käse bestreuen und zur Hälfte einschlagen.

Risotto mit Reisstrophilzen im Römertopf

Zutaten: Ein 370 ml Glas Baier - 'Reisstrophpilze', 1 kl. Zwiebel, 200 g Reis, 40 g Butter, 1 kl. Glas Spargelstücke, 50 g roher Schinken, 2 kl. geschälte Tomaten, 1/4 l Fleischbrühe, 1/8 l Weißwein, Salz, Pfeffer, Streuwürze, 1/8 l süße Sahne, 75 g Parmesankäse.

Kleingeschnittene Zwiebel, Reis in etwas Butter anschwitzen. Reisstrophpilze, Spargel, geschnittener Schinken und gewürfelte Tomaten dünsten. Alles zusammen in den vorher gewässerten Römertopf geben. Mit Fleischbrühe und Wein aufgießen und würzen. Geschlossenen Topf ca. 40 Minuten bei 220° C in der Brautöhre garen lassen. 30 g zerlassene Butter mit erwärmter Sahne und Käse vermischen und vor dem Servieren unterziehen.

Hawaii-Salat mit Reisstrophilzen

Zutaten: Ein 370 ml Glas Baier - 'Reisstrophpilze', 1 kl. Dose Ananasstücke, Curry, 1/2 Glas Zigeunersoße oder Ketchup, Salz.

Reisstrophpilze und Ananasstücke abtropfen lassen, unter die Zigeunersoße mischen und mit Curry und Salz abschmecken. Mit getoastetem Weißbrot servieren.

Kohlrabi mit Pilzfüllung

Zutaten: 4 große Kohlrabi, ein 370 ml Glas Baier - 'Zuchtpilze', 20 g Butter, 1 Zwiebel, 1 Ei, etwas Semmelmehl, Salz, Pfeffer, Petersilie

1 Zwiebel in feine Würfel schneiden und in etwas Butter andünsten. Die Pilze dazugeben und ca. 10 Minuten schmoren lassen. Die Masse abkühlen lassen - danach 1 Ei, etwas Semmelmehl, Salz, Pfeffer, frische feingehackte Petersilie dazugeben. Die Kohlrabi schälen, Deckel abschneiden, mit einem Messer aushöhlen, salzen, pfeffern und mit der Pilzmasse füllen, anschließend die Deckel wieder auflegen. In einen Topf stellen, 1/2 l Brühe dazugeben und bei geschlossenem Topf garen lassen.

Toast mit Zuchtpilzen

Zutaten: Ein 370 ml Glas Baier - 'Zuchtpilze', 1 Zwiebel, 1 Eßl. Butter, 1/8 l Sahne, Streichkäse, Salz, Pfeffer, Petersilie

Kleingeschnittene Zwiebel in Butter dünsten, Zuchtpilze zugeben und anbraten. Mit Sahne aufgießen und den Streichkäse darin schmelzen lassen. Kräftig abschmecken und auf Toastbrot verteilen.

Fondue-Dip mit Preiselbeeren

Zutaten: 1/4 l Schlagsahne, 2-3 Eßl. Baier - Preiselbeeren, Sahnemeerrettich nach Geschmack
Sahne schlagen, Preiselbeeren unterheben und mit Meerrettich abschmecken.

Nusschnitten mit Preiselbeeren

Teig: 250 g Butter, 225 g Zucker, 300 g Nüsse, 6 Eier, 2 Eßl. Milch, 3 Eßl. Mehl, 1 Pack. Backpulver.
Aus den oben genannten Zutaten einen Rührteig herstellen, auf ein vorbereitetes Backblech streichen und bei 200° C 30 Minuten backen.

Füllung: 3/4 l Sahne, Ein 370 ml Glas Baier - 'Preiselbeeren', Rotwein, Butterkeks, Haselnussguss
Sahne steif schlagen, Preiselbeeren untermischen und auf den Kuchen streichen. Butterkeks in Rotwein tauchen und mit Haselnussguss überziehen.