

TIEFKÜHL
KÖSTLICHKEITEN

STANNECKER

Natürlich gut

*Natürlich produziert
Natürlich kontrolliert
Natürlich gut*

weitere Sortierungen:

80433 Steinpilzscheiben, 5-7 mm, 1.000 g



TK- Steinpilze
küchenfertig geschnitten

Artikelnummer: 80030

Einwaage 1.000 g

Stannecker GmbH
Tiefkühlkostlichkeiten
Germany · 94496 Ortenburg
www.stannecker.de



4 003861 115056



TIEFKÜHL
KÖSTLICHKEITEN

STANNECKER

aus dem Dreiländer-Eck!

Natürlich gut

Steinpilze

Der Steinpilz ist ein vorzüglicher Speisepilz. Sein unverwechselbares Aroma verleiht Gerichten von der Vorspeise bis zum Hauptgericht eine charakteristische Note. Der hochgeschätzte Edelpilz eignet sich für Pilzragouts, Saucen, Füllungen, als Zutat für ein Gratin oder Pilzeintopf. Servieren Sie Steinpilze als Beilage zu Fisch oder Fleisch, besonders zu Wild passt der intensiv duftende Pilz sehr gut. Die handverlesenen Pilze sind geschnitten, küchenfertig vorbereitet und portionsweise entnehmbar. Ein Grundrezept für die Zubereitung der Steinpilze finden Sie auf der Verpackung. Rezept zum Produkt:

Steinpilze mit Maultaschen

Zutaten für 4 Personen

Maultaschen: 200 g Mehl, 20 g Grieß, 2 Eier, Salz, Öl, 1 Eigelb, 30 g Zwiebeln, 200 g Steinpilze, 100 g Crème fraîche
Außerdem: 400 g Steinpilze, 50 g Zwiebeln, 5 cl Weißwein, 200 g Crème fraîche, Salz, Pfeffer, Butter, Petersilie

Zubereitung

1. Nudelteig aus Mehl, Eiern, Grieß, Salz und Öl kneten, abgedeckt 1 Stunde ruhen lassen.
2. Steinpilzfüllung: Zwiebelwürfel in Öl dünsten, Steinpilze zugeben und so lange dünsten, bis der Saft reduziert ist. Abgekühlte Pilzmasse fein hacken mit Crème fraîche verrühren.
3. Nudelteig dünn ausrollen und Rechtecke schneiden. Rand mit Eigelb bestreichen, Steinpilzfüllung auflegen und Maultaschen formen. In Salzwasser 5 Minuten garen.
4. Zwiebelwürfel in Butter dünsten, Steinpilze zugeben, 5 Minuten garen.
5. Weißwein und Crème fraîche zugeben, abschmecken. Zum Anrichten mit Petersilie bestreuen.

