

Pilzpäckchen:

Dies ist eine sehr leckere Variante, um selbst gesammelte Pilze zuzubereiten. Sie ist nach einem Waldspaziergang und anschließender "Reste-Mitverwertung" durch Zufall entstanden und hat uns so gut geschmeckt, dass wir die Pilze jetzt immer auf diese Art und Weise zubereiten. Selbstverständlich dürfen auch gekaufte in den Alu-Päckchen verschwinden und als leckere Beilage zu Fisch oder Fleisch dienen.



Zutaten pro Päckchen:

Verschiedene Waldpilze
Zwiebel und Knoblauch
Speckscheiben
Knoblauchbutter
Salz, Pfeffer, Kräuter
Öl
Alufolie

1. Die Pilze säubern und faule Stellen entfernen. Anschließend in größere Stücke schneiden
2. Speckstreifen in kleine Stücke schneiden
3. Zwiebel und Knoblauch schälen und ebenfalls in kleine Stücke schneiden
4. Aus der Alufolie große Rechtecke bereit legen und diese mit Öl einpinseln
5. Anschließend die Pilze auf den Alufolienstücken verteilen, Speck, Zwiebel, Knoblauch und Gewürze darüber verteilen
6. Zum Schluss mehrere Stücke Knoblauchbutter darüber verteilen
7. Die Alufolienstücke zu Päckchen verschließen
8. Auf das bzw. die Aufbackgitter des Omnia legen und 30 Minuten bei kleiner Flamme garen lassen
9. Vorsichtig rausholen, sie sind heiß!

Gerade die Speckscheiben geben einen sehr guten Geschmack ab und bringen das Pilzaroma noch besser zur Geltung. Wer eine vegetarische Variante möchte, lässt den Speck einfach weg.

Sofern Ihr die Pilze im Wald gesammelt habt: Immer mit Google Lens oder einem Pilzbuch checken, ob sie auch essbar sind. Bei Pilzen kann man, wenn man nicht viel Ahnung davon hat, auch mal daneben liegen und wir wollen uns ja nicht vergiften. Wir nehmen z.B. nur Röhrenpilze mit, die wir vorher mit Google Lens und unserem kleinen Pilzbüchlein für absolut „nicht giftig“ befunden haben. Lamellenpilze lassen wir prinzipiell stehen, da es da durchaus auch giftige Exemplare geben kann.