

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 85 (2007)
Heft: 6

Rubrik: Rezept = Recette = Ricetta

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 30.01.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Crostata mit Steinpilzen

Zutaten für 4 Personen

400 g frische Steinpilze, 300 g Mehl, 200 g Butter, 1 dl Rahm, 6 EL trockener Weisswein, 2 EL Öl für die Form, 2 Zwiebeln, 1 Bund Peterli fein gehackt, Pfeffer aus der Mühle, Salz.

Zubereitung

Mehl mit 150 g in Stücke geschnittener Butter, etwas Pfeffer, Salz und Wasser zu einem Teig verkneten. Teigmasse zu einer Kugel formen und rund eine Stunde kühl lagern.

Steinpilze putzen und in nicht zu dünne Scheiben schneiden. Zwiebeln in Ringe rüsten und mit dem restlichen Butter glasig dünsten. Pilze zugeben und so lange braten, bis alle Pilzflüssigkeit eingekocht ist. Wein angiessen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und etwa 10 Minuten bei niedriger Hitze ziehen lassen.

Backofen auf 180 Grad vorheizen. Rahm und Peterli zu den Pilzen fügen. Sauce ein wenig abkühlen lassen.

Springform mit dem Öl einfetten und mit etwas Mehl ausstäuben.

Teig nochmals durchkneten, in der Grösse der Springform ausrollen und in die Form geben. Teigrand etwas hochdrücken und mehrmals mit einer Gabel einstechen.

Abgekühlte Pilzsauce auf den Teig geben.

Form in den Backofen stellen und Crostata etwa 35 bis 40 Minuten knusprig backen.



foto-net/FRED WALDVOGEL

Fichten-Steinpilz (*Boletus edulis*): Sowohl in der privaten als auch in der gastronomischen Küche einer der beliebtesten Speisepilze.