

## Presseinformation



### **PILZE**

#### **Sammeln und Zubereiten**

Hrsg. Ralf Frenzel

mit pilzkundlichen Texten und Tipps von Pilzexperte  
Dieter Gewalt

160 Seiten | zahlr. Farbfotos

21,0 x 26,0 cm | Hardcover, Buchveredelung mit UV-  
Relieflack und Folientiefprägung

€ 19,90 (D) | € 20,50 (A)

ISBN 978-3-96033-107-0

Blick ins Buch: <https://bit.ly/3wkSp24>

**Erscheinungstermin: 06.07.2021**

## **Das Standardwerk zum Pilzgenuss**

Die Neuauflage **Pilze Sammeln und Zubereiten** lädt zu einer kulinarischen Expedition durch Wald und Wiesen ein. Dabei immer im Blick: Die beeindruckende (Geschmacks-)Vielfalt der Pilze. Vom Sammelspaß bis zum kulinarischen Genuss werden dem Leser nützliche sowie genussvolle Tipps und Tricks rund um Austernpilz, Kräuterseitling, Steinpilz und Co. geboten. Der Pilzsaisonkalender gibt übersichtlich Auskunft über die besten Zeiten zum Sammeln der verschiedenen Pilzarten.

### **Die bunte Vielfalt von Rötelritterling & Co.**

Bei dem Schwefelporling, der Krausen Glucke und dem Violetten Rötelritterling handelt es sich um weniger bekannte Speisepilze, die auch in unseren Breiten zu finden sind. Das Buch hilft dabei, vermeintlich exotische oder unbekanntere Pilzarten zu entdecken, zu leckeren Gerichten zu verarbeiten und den kulinarischen Horizont des Lesers hinsichtlich des Pilzgenusses zu erweitern.

---

#### **Pressekontakt**

Tre Torri Verlag GmbH  
Sonnenberger Straße 43  
D-65191 Wiesbaden  
[presse@tretorri.de](mailto:presse@tretorri.de)

#### **Alina Fassbinder**

Verlagshaus Wiesbaden  
Telefon: 0611 - 57 99 275  
Fax: 0611 - 50 55 842  
[a.fassbinder@tretorri.de](mailto:a.fassbinder@tretorri.de)

## Pilzgenuss – für passionierte Sammler und Supermarktgänger

Die **Pilzküche** lädt zu ausgedehnten Spaziergängen durch Wald und Wiesen ein, hält aber auch zahlreiche Rezepte für die Speisepilze bereit, die bequem im Supermarkt zu finden sind.

## Spannende Kombinationen für die Alltagsküche

Pilze schmecken nur zu Wild und als Ragout? Weit gefehlt: Das Buch stellt spannende Rezepte vor, die die unterschiedlichen Speisepilze geschmacklich in ein völlig neues Licht rücken – beispielsweise kombiniert mit einem orientalischen Joghurt-Dip, als Cupcake mit Rotweinzwiebeln oder in einem kreolischen Hähnchen-Reistopf.

## Über den Pilzexperten:

Dieter Gewalt, 1940 in Frankfurt am Main geboren, ist seit seiner Kindheit naturverbundenerer Pilzfreund. Auch während seiner mehr als 30jährigen Tätigkeit als selbstständiger Bürokaufmann und Betriebsberater hat er sein Hobby beibehalten und 1985 vor dem Prüfungsausschuss der Deutschen Gesellschaft für Mykologie die Pilzberaterprüfung abgelegt. Er leitet pilzkundliche Führungen und VHS-Seminare im Rhein-Main-Gebiet, ist seit über 10 Jahren für die Pilzberatung beim Amt für Gesundheit in Frankfurt am Main zuständig ([www.fundkorb.de](http://www.fundkorb.de)).

Weitere Informationen zum Buch unter [www.tretorri.de](http://www.tretorri.de)

## Auszüge aus dem Buch:





## WINDBEUTEL PIKANT GEFÜLLT

Für 12 Stück

### WINDBEUTEL

125 ml Milch  
125 ml Wasser  
1 Prise Zucker  
60g weiche Butter  
Salz  
Muskatnuss  
200g Weizenmehl  
3 Eier

### FÜLLUNG

250g Pfefferlinge  
1 Frühlingszwiebel  
1 EL Butterschmalz  
Salz, Pfeffer  
250g Frischkäse

Den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Für die Windbeutel die Milch zusammen mit Wasser, Zucker, Butter, je einer Prise Salz und frisch geriebener Muskatnuss in einem Topf aufkochen. Das Mehl sieben und zugeben. Die Masse so lange rühren, bis sich am Topfboden ein Klöß bildet und eine flaumige Schicht entsteht. Den Teigklöß in einer Schüssel auskühlen lassen. Dann nach und nach die Eier mit den Knetgabeln eines Handrührgeräts unterkneten, bis eine glatte Masse entsteht.

Den Teig in einen Spritzbeutel mit großer Sternzülle füllen und 12 Teighäufchen auf das Backblech spritzen. Im Backofen auf der mittleren Schiene ca. 25 Minuten backen. Während der ersten 15 Minuten der Backzeit die Ofentür nicht öffnen, da das Gebäck sonst zusammenfällt. Die fertigen Windbeutel aus dem Ofen nehmen, sofort einen Deckel abschneiden und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Für die Füllung die Pfefferlinge putzen und mit einem Pinsel säubern. Die Frühlingszwiebel putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Das Butterschmalz in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Pfefferlinge darin ca. 7 Minuten braten. Auskühlen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Frischkäse mit einem Handrührgerät oder Schneebesen etwas aufschlagen. Die Frühlingszwiebelringe unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Käsecreme mit einem Spritzbeutel auf die untere Hälfte der Windbeutel spritzen, jeweils einige Pfefferlinge darauf verteilen und den Deckel aufsetzen. Sofort servieren.

**TIPP**  
Probieren Sie dieses Rezept auch mit Ziegenfrischkäse oder pikant angemachtem Ricotta.

PFEFERLINGE

32

33

## FLAMMKUCHEN MIT PILZEN, PARMASCHINKEN UND RUCOLA

Für 3 Flammkuchen

### TEIG

250g Weizenmehl  
1/2 TL Salz  
1/2 TL Zucker  
150ml Bier  
Weizenmehl zum Bearbeiten

### BELAG

150g gemischte Pilze  
50g Rucola  
150g Parmaschinken  
200g Crème fraîche  
Salz, Pfeffer  
30g Parmesan

Den Backofen samt Backblech auf 250°C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Für den Teig alle Zutaten mit den Knetgabeln eines Handrührgeräts zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig in drei Portionen teilen und auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche jeweils rund (Ø ca. 28 cm) sehr dünn ausrollen. Die Teigkreise auf je einen Bogen Backpapier legen.

Für den Belag die Pilze mit einem Pinsel säubern, gegebenenfalls die Stiele entfernen und Hüte sowie Fruchtkörper in dünne Scheiben schneiden. Den Rucola waschen und trocken schleudern. Den Parmaschinken in Streifen schneiden. Die Crème fraîche mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Teigkreise mit der Crème fraîche bestreichen. Darauf Pilze und Parmaschinken verteilen und den Parmesan darüber hebeln. Den Teig mit dem Backpapier auf das heiße Backblech ziehen und im Backofen im oberen Drittel ca. 6-8 Minuten backen. Die restlichen beiden Flammkuchen auf die gleiche Weise zubereiten. Nach dem Backen den Rucola darüber streuen und sofort servieren.

**TIPP**  
Den Belag können Sie nach Geschmack variieren, zum Beispiel durch Zwiebeln, Speck, frische Tomaten, Artischocken oder Oliven.



MISCHPILZE

100

101

### Pressekontakt

Tre Torri Verlag GmbH  
Sonnenberger Straße 43  
D-65191 Wiesbaden  
[presse@tretorri.de](mailto:presse@tretorri.de)

### Alina Fassbinder

Verlagshaus Wiesbaden  
Telefon: 0611 - 57 99 275  
Fax: 0611 - 50 55 842  
[a.fassbinder@tretorri.de](mailto:a.fassbinder@tretorri.de)