

## Pilzragout mit Buchteln überbacken

Rezept: Jörg Ilzhöfer, Event-Kochschule Tritschler in Stuttgart

Unser Koch bringt sein Pilzragout unter eine feine Buchtelhaube. Das ist ein Augen- und Gaumenschmaus - und mit einem herbstlichen Blattsalat angerichtet eine richtige Mahlzeit.

### Einkaufsliste (für 4 Personen)

#### Für den Hefeteig:

90 ml Milch  
20 g Hefe  
230 g Mehl (405, gesiebt)  
2 Eigelbe  
40 g Butter  
½ TL Prise Salz

#### Für die Füllung:

400 g Champignons  
1 Zwiebel  
30 g Butter  
Salz, Pfeffer  
0,1l Sahne  
2 EL gehackte Petersilie  
80 g Butter zum Auslassen  
Butter für die Form

### Zubereitung

Milch ganz leicht erwärmen. Hefe geht am besten bei 37°C. Machen sie den Fingertest, ob die Temperatur passt!

Hefe dann in der Milch auflösen. Nun mit dem Mehl, der zimmerwarmen Butter, dem Salz und den Eigelben vermengen. Zugedeckt an einem warmen Ort für ca. 30 Minuten gehen lassen.

In der Zwischenzeit die Champignons vierteln. Die Zwiebel fein schneiden. Petersilie fein hacken. Butter in einer Pfanne auslassen. Zwiebeln und Pilze in der heißen Pfanne leicht anbraten. Wenn die Zwiebeln glasig sind, die Sahne zugeben und sämig einköcheln lassen. Zum Schluss mit Salz, Pfeffer und der Petersilie würzen.

Den Hefeteig einmal durchkneten und dann mit leicht mehligem Händen Buchteln mit einem Durchmesser von ca. 2,5 cm formen. Nochmals für ca. 30 Minuten gehen lassen.

Pfitzaufförmchen oder eine Auflaufform gut ausbuttern. Formen jeweils halbhoch mit dem Pilzragout auffüllen. Butter in einer Kasserole auslassen. Die Buchteln darin einzeln wenden. Pfitzaufformen mit jeweils zwei Buchteln abdecken. So auch mit einer Auflaufform verfahren. Die Pilzfüllung sollte ganz bedeckt sein. Backofen vorheizen auf 180°C Heißluft/Umluft. Auflaufformen für ca. 20 – 30 Minuten bei 180°C in den Ofen geben. Wenn die Buchteln schön goldgelb sind, aus dem Ofen nehmen und nochmals 5 Minuten stehen lassen.

**Tipp:**

Beim Hefeteig können sie auch bei Verwendung von frischer Hefe auf den ersten Gehprozess verzichten, also wie bei Trockenhefe alle Zutaten direkt zu einem Teig verarbeiten und gehen lassen. Wer mag, würzt den Hefeteig mit Pfeffer oder auch Kräutern wie Thymian und Majoran.

**Zubereitungsvarianten**

Sie können als Füllung jede Art von Pilzen verwenden und diese z.B. auch mit Speck zubereiten.

**Dazu:**

Dazu schmeckt ein grüner Salat mit einem herzhaften Dressing nach Ihrem Geschmack.

**Dauer:**

Zubereitungszeit ca. eine Stunde.  
Schwierigkeitsgrad: leicht