

Herbstliches Waldpilzallerlei mit Griesflammerie

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Frische Waldpilz in der Saison, warum immer mit Semmelklößen?

Zutaten

- Für den Flammerie :
- 40 g Gries
- 100 ml Milch
- 100 ml Gemüsebrühe
- 3 Eiweiß
- Etwas Butter
- 1 Pries Salz, Pfeffer
- Für das Pilzallerlei:
- 500 g Waldpilze wie:
- Pfifferlinge, Maronen, Schafspilze, Steinchampignons, Birkenpilze, Steinpilze etc.
- 2 Schalotten in Würfeln
- Etwas gehackte Petersilie oder Schnittlauch, gehackt
- 1 Becher Crème fraiche
- Etwas Speisestärke
- Gewürze

Zubereitungsart

Schritt1

Der Griesflammerie:

Schritt2

Die Milch mit der Gemüsebrühe mischen und zusammen aufkochen.

Schritt3

Mit Salz, Pfeffer und etwas gemahlener Muskatnuss würzen.

Schritt4

Den Gries einrieseln lassen und alles 4 - 5 min. leise köcheln lassen.

Schritt5

einen "Stich" kalte Butter dazu geben.

Schritt6

Etwas abkühlen lassen und das steif geschlagene Eiweiß in zwei Schritten unterheben.

Schritt7

Mit feuchten Händen und einem El ovale Nocken formen und in "simmerndem" Salzwasser garen, bis sie oben schwimmen.

Schritt8

Das Waldpilzallerlei:

Schritt9

Die gemischten Pilze putzen, nach Möglichkeit nicht waschen sondern mit Küchenkrepp abbürsten, auf gleiche Größe schneiden.

Schritt10

Die gewürfelten Schalotten in etwas Butter glasig anschwitzen und

Schritt11

die vorbereiteten Waldpilze dazu geben .

Schritt12

Alles 3 - 4 min. zusammen braten / garen, salzen, pfeffern.

Schritt13

Crème fraiche dazu geben, 2-3 min. zusammen köcheln lassen, ev. leicht mit etwas Speisestärke / Mondamin sämig binden.

Schritt14

Mit gehackter Petersilie oder Schnittlauch vollenden.

Schritt15

Anrichtevorschlag:

Schritt16

Das Waldpilzallerlei auf einem tiefen Teller anrichten und

Schritt17

2 - 3 "Flammerie - Nocken" darüber placieren.

Tags: griesflammerie

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/herbstliches-waldpilzallerlei-mit-griesflammerie/>