Rezept

Buchweizengrütze mit Steinpilzen

Ein Rezept von Buchweizengrütze mit Steinpilzen, am 29.04.2024

Zutaten

250 g	grobe Buchweizengrütze
	3/4 l Gemüsebrühe
3 EL	Gänseschmalz (ersatzweise Butterschmalz)
	Salz
	Salz
250 g	frische Steinpilze (ersatzweise braune Champignons)
	Fett für die Form
	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 325 kcal

Zubereitung

1. Buchweizengrütze waschen, in reichlich Salzwasser aufkochen, 2 Min. kochen lassen. Buchweizen in ein Sieb abgießen, kalt überbrausen und abtropfen lassen. Mit der Brühe erneut aufkochen und zugedeckt bei schwacher Hitze 10 Min. garen.

2. Backofen auf 225° (Umluft 200°) vorheizen. Steinpilze mit Küchenpapier säubern und in Scheiben schneiden. In einer Pfanne das Schmalz erhitzen und die Steinpilze bei starker Hitze ca. 5 Min. braten, bis sie leicht bräunen. Pfanne vom Herd nehmen.

3. Eine mittelhohe Auflaufform fetten. Buchweizen eventuell abtropfen lassen, die Hälfte davon in der Form ausbreiten. Die Steinpilze aus der Pfanne heben und darüber verteilen, salzen und pfeffern. Mit der restlichen Grütze bedecken, das Bratfett darüber träufeln.

4. Die Grütze im heißen Ofen (Mitte) ca. 15 Min. überbacken, bis sie leicht bräunt. Heiß servieren.