

Rezept

## Gebratene Austernpilze mit Petersilienkraut

Ein Rezept von Gebratene Austernpilze mit Petersilienkraut, am 18.04.2026

### Zutaten

<b>2</b> Petersilienwurzeln	<b>1 kleine Dose</b> mildes Wein-Sauerkraut (300 g)
<b>2</b> Lorbeerblätter	Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle	<b>250 g</b> Austernpilze
<b>2 EL</b> Olivenöl	<b>1</b> Knoblauchzehe
<b>1/2 Bund</b> Petersilie	<b>125 g</b> fettarmer Weichkäse (z. B. Camembert oder Brie)
<b>2 EL</b> Schmand	

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 332 kcal

### Zubereitung

1. Die Petersilienwurzeln waschen, schälen und in dünne Scheiben oder in kleine Würfel schneiden. Zusammen mit dem Wein-Sauerkraut und den Lorbeerblättern in einen Topf geben. Mit Salz und Pfeffer würzen, aufkochen und zugedeckt bei ganz schwacher Hitze knapp 10 Min. köcheln lassen.
2. Die Austernpilze kurz abwaschen und auf Küchenpapier gut trocken tupfen und putzen. Das Olivenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, die Austernpilze darin rundherum kräftig anbraten. Zwischendurch den Knoblauch schälen und dazupressen und die Pilze mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Die Petersilie waschen und trocken tupfen. Die Blättchen abzupfen, einige Blättchen zum Garnieren beiseitelegen, die restlichen hacken und unter das Sauerkraut mischen. Die Lorbeerblätter entfernen.
4. Das Kraut abschmecken und zusammen mit den gebratenen Austernpilzen anrichten. Den Weichkäse in Stücke schneiden und dazugeben, jeweils einen Löffel Schmand daraufgeben und alles mit Petersilie garnieren.