

Rezept

Pilzeintopf mit Nüssen und Koriander

Ein Rezept von Pilzeintopf mit Nüssen und Koriander, am 10.06.2026

Zutaten

50 g getrocknete Mischpilze	1 kg gemischte Pilze (z. B. Egerlinge, Maronen, Steinpilze)
3 Schalotten	50 g durchwachsener Räucherspeck
4 EL Öl	1 EL Mehl
1 EL Kakaopulver	200 g Sahne
2 Lorbeerblätter	Salz
Pfeffer	100 g Cashewkerne
1 Bund Koriandergrün	Zucker

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4-6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 375 kcal

Zubereitung

1. Die getrockneten Pilze in $\frac{3}{4}$ l lauwarmem Wasser 30 Min. einweichen. Inzwischen die frischen Pilze putzen und trocken abreiben, kleine Pilze ganz lassen, größere halbieren oder vierteln. Die Schalotten schälen und fein würfeln. Den Speck in feine Streifen schneiden.
2. In einem großen Topf 1 EL Öl erhitzen. Schalotten und Speck darin anbraten und wieder herausnehmen. Das restliche Öl im Topf erhitzen und die frischen Pilze darin bei starker Hitze scharf anbraten. Mit Mehl und Kakaopulver bestäuben und ca. 1 Min. unter Rühren weiterbraten.
3. Die getrockneten Pilze samt Einweichflüssigkeit, die Schalotten und den Speck hinzufügen. Die Sahne angießen, die Lorbeerblätter dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Pilze bei mittlerer Hitze ca. 15 Min. köcheln lassen.
4. Die Cashewkerne grob hacken und in einer beschichteten Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen. Den Koriander abrausen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein hacken.
5. Den Pilzeintopf vom Herd nehmen, die Lorbeerblätter entfernen. Den Eintopf mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker abschmecken und jeweils die Hälfte der gerösteten Nüsse und des Korianders untermischen. Den Eintopf in tiefen Tellern anrichten, mit den restlichen Nüssen und dem übrigen Koriander bestreuen.