

Rezept

## Türkischer Pilaw mit Champignons

Ein Rezept von Türkischer Pilaw mit Champignons, am 26.05.2026

### Zutaten

<b>100 g</b> Champignons	<b>1</b> Zwiebel
<b>100 ml</b> Gemüsebrühe	<b>150 ml</b> Apfelsaft
<b>1</b> Lorbeerblatt	<b>1 EL</b> Rapsöl
<b>100 g</b> Langkornreis	<b>1 EL</b> ungeschwefelte Rosinen
Jodsalz	Zimt
edelsüßes Paprikapulver	

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 290 kcal

### Zubereitung

1. Die Champignons trocken abreiben und putzen. Große Pilze halbieren. Die Zwiebel schälen und fein hacken. Die Brühe mit Apfelsaft und dem Lorbeerblatt aufkochen.

---

2. Den Backofen auf 180° vorheizen. Das Öl in einem Topf erhitzen und den Reis darin glasig dünsten. Die Zwiebel einrühren und kurz mitdünsten. Den Reis und die Pilze in einer kleinen Auflaufform verteilen. Die heiße Brühe angießen und die Rosinen darüberstreuen. Mit Salz, Zimt und Paprikapulver würzen.

---

3. Den Pilaw im Ofen (unten, Umluft 160°) ca. 35 Min. garen.