

TESDORPF

FINE WINE. SINCE 1678.

Buchtel mit Pfifferlingen



Zutaten für die Buchteln:

- 100 ml Milch
- 18 g Hefe
- 45 g geschmolzene Butter
- 340 g Mehl
- 2 Eier
- 4 EL Petersilie
- Salz, Muskatnuss
- 290 g Mehlig kochende Kartoffeln
- flüssige Butter zum Bestreichen

Zutaten für die Pfifferlinge:

- 400 g Pfifferlinge geputzt
- 40 ml Madeira trocken
- 160 ml Sahne
- 140 ml Gemüsefond
- Salz, Pfeffer
- Olivenöl
- 1 Mittelgroße Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- Rosmarin und Thymian grob gehackt

Zubereitung

Für die Buchteln die Hefe in der lauwarmen Milch auflösen. Butter, Mehl, Petersilie, Salz und Muskatnuss dazugeben. Alles zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort 50 Minuten gehen lassen. Die Kartoffeln schälen und geviertelt in Salzwasser weichkochen. Anschließend ausdampfen lassen und durch die Kartoffelpresse drücken. Die Kartoffeln mit dem Teig ordentlich verkneten und nochmals 50 Minuten gehen lassen. Die Pfifferlinge in Olivenöl mit Knoblauch und Zwiebel anbraten, bis sie leicht braun sind. Den Madeira hinzugeben, Sahne und Brühe hinzugeben, alles mit Salz und Pfeffer abschmecken und bis zum Eindicken ca. 5 Minuten kochen lassen. Das Pilzragout in einen Emaille-Topf geben und die Buchteln in gleichmäßigen, halbrunden Kugeln eng aneinander darauf platzieren. Mit flüssiger Butter bestreichen und bei 185 Grad 35-40 Minuten goldbraun backen.