

## **Pilz-Rezept aus altem Kochbuch**

## **Bio-Rittergut Rittmeyer**

Ferien-, Bildungs- und Gesundheitszentrum  
Erste Sächsische Bioland-Vollwert-Mühlenbäckerei  
Inhaber: Ingo F. Rittmeyer, Diplom-Agraringenieur  
04519 Rackwitz, Ortsteil **Kreuma**, Dorfstraße Nr. 29  
Telefon 034294-73 110, Fax 034294-73 112  
[www.bio-rittergut.de](http://www.bio-rittergut.de)

### **Waldspilze zubereiten**

3. Oktober 2005

#### **Zutaten**

500 g Pilze  
1/8 l Wasser  
10 g Vollkornmehl  
40 g Butter  
3 große Zwiebeln  
Etwas Salz  
Etwas Pfeffer  
Etwas Petersilie

#### **Zubereitung**

Pilze putzen, in Stücke schneiden, Butter in einem Topf erhitzen, die Pilze in die heiße Butter legen, mit dem Mehl bestäuben, Salz, Pfeffer, das Wasser und Zwiebeln hinzugeben, umrühren und das Ganze ca. 15 bis 20 Minuten dünsten.  
Beim Servieren die kleingeschnittene Petersilie darüberstreuen.

Die Pilze als Beilage beispielsweise zu Pellkartoffeln oder Brot.