Rezepte aus dem Hessenpark

Pilzeintopf

Pro Person benötigt man:

125 g Pilze
125 g Möhren
175 g Kartoffeln
¼ Sellerieknolle
¼ Stange Lauch
Zwiebeln
Petersilie
Butter
Gewürze (Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Paprika, Curry)
½ Liter Brühe

Zunächst die Pilze klein schneiden, Möhren, Kartoffeln und Sellerie würfeln, den Lauch in feine Ringe schneiden, die Zwiebeln und Petersilie fein hacken. Im Anschluss werden die Kartoffeln, das Gemüse und die Pilze in einem Topf wie folgt geschichtet:

Für Fragen, Anregungen oder Kritik schreiben Sie mir: historischehausfrau@hessenpark.de