

Auflauf mit Hackfleisch, Schwefelporling, Drillingen und Gemüse



Leckerer Auflauf

Schwefelporling ist ein Baumpilz, den Sie nicht im Geschäft kaufen können, sondern nur an einer Eiche – lebend oder Totholz – im Wald pflücken können. Der Name des Baumpilzes stammt von seiner schwefelgelben Farbe, hat aber nichts mit der Substanz Schwefel zu tun.

Wenn Sie keinen Schwefelporling vorrätig haben, verwenden Sie einfach Pilze nach Ihrem Gusto.

Zutaten für 1 Person:

- 6 Bio-Drillinge
- 200 g veganes Hackfleisch

- Gewürzmischung
- ein großes Stück Schwefelporling
- 2 Lauchzwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- 1 Zwiebel
- 2 vegane Mozzarella (à 125 g)
- 300 ml Gemüsebrühe

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Garzeit 40 Min.
bei 180 °C Umluft*



Mit viel Käse überbacken

Zubereitung:

Drillinge in Scheiben schneiden und in eine Schale geben.

Schwefelporling putzen und in kleine Würfel schneiden. In eine Schale geben.

Gemüse putzen, gegebenenfalls schälen und grob zerkleinern. In eine Schale geben.

Hackfleisch in eine Schüssel geben, kräftig mit der Gewürzmischung würzen und mit der Hand ein wenig vermischen.

Mozzarella in kleine Stücke zupfen und in eine Schale geben.

Nun mehrere Schichten in der Auflaufform übereinander schichten. Zuerst die Kartoffeln, dann das Hackfleisch, dann die Pilze, schließlich das Gemüse und zum Schluss kommt der Käse obenauf. Die Gemüsebrühe in die Auflaufform geben. Zugedeckt die oben angegebene Zeit auf mittlerer Ebene im Backofen garen.

Herausnehmen, etwas abkühlen lassen und servieren. Guten Appetit!

**Schwefelporling mit Speck,
Cognac-Cranberries und
Rosmarin in Sojasoße auf
Basmatireis**



Schwefelporling in einer feinen Zubereitung

Schwefelporling hat den Beinamen „Chicken of the woods“. Und er schmeckt auch leicht nach Hähnchenfleisch, auch seine Konsistenz ist ähnlich. In diesem Gericht ist er der Hauptakteur. Der Speck liefert Würze und Salzigkeit, die in Cognac eingelegten Cranberries eine angenehme Süße und der frische Rosmarin eine krautige Note. Die würzige, dunkle Sojasauce rundet dies alles zusammen ab. Dazu Basmatireis.



Der Baumpilz Schwefelporling

Zutaten für 2 Personen:

- eine große Portion Schwefelporling
- 50 g durchwachsener Bauchspeck
- 75 g getrocknete Cranberries (1/2 Packung)
- 8 g frischer Rosmarin (1/2 Packung)
- Cognac
- 2 EL dunkle Sojasauce
- Wasser
- 1/2 Tasse Basmatireis
- Salz
- Rapsöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Garzeit 11 Min.



Dunkle Sojasaße gibt die entsprechende Würze

Zubereitung:

Cranberries in eine Schale geben, mit Cognac bedecken und einen Tag im Kühlschrank den Cognac aufnehmen lassen.

Pilz putzen und in kurze, dünne, schmale Streifen schneiden. In eine Schale geben.

Schwarte des Specks entfernen. Speck in kleine Würfel schneiden und in eine Schale geben.

Blättchen des Rosmarin abzapfen, kleinschneiden und ebenfalls in eine Schale geben.

Reis in einem Topf mit kochendem, leicht gesalzenem Wasser 11 Minuten garen.

Parallel dazu eine große Portion Öl in einer Wokpfanne erhitzen und Pilzstreifen und Speck darin mehrere Minuten unter Rühren kross anbraten. Cranberries mit dem restlichen Cognac dazugeben. Ebenfalls Rosmarin dazugeben. Sojasauc

hinzugeben und mit etwas Wasser verlängern. Alles verrühren und etwas köcheln lassen. Sauce abschmecken.

Reis auf zwei tiefe Teller verteilen. Pilzstreifen mit Speck, Cranberries und der würzigen Soße darüber verteilen.

Servieren. Guten Appetit!