

Mit freundlicher Unterstützung vom



RINDER
MARKT
HALLE
St. Pauli

SCHNACK 'N' SCHLEMM

SAMSTAGS
AB 12 UHR
in unserer Marktküche



© Malte Plutat

Oliver
Trific



Olivers Rezept für

BUTTERMILCH-BISCUITS MIT PILZSAUCE

BUTTERMILCH-BISCUITS MIT PLIZSAUCE



Zutaten

Für den Teig:

- 250 g Mehl (plus Mehl zum Arbeiten)
- 1 Pkg. Backpulver
- Salz
- 50 g kalte Butter oder Margarine
- 175 ml Buttermilch oder vegane Alternative

Für die Sauce:

- 150 g Zwiebeln
- 350 g braune Champignons
- 2 EL Öl
- Salz und Pfeffer
- 40 g Butter oder vegane Alternative
- 25 g Mehl
- 500 ml Milch oder vegane Alternative
- 1 Zweig Thymian

Zubereitung

1. Ofen auf 210°C vorheizen. Mehl, Backpulver und Salz in eine Schüssel sieben. Die in Stückchen geschnittene Butter dazugeben und mit den Händen oder einer Gabel einarbeiten, bis sich feine Streusel bilden. Buttermilch dazugeben und alles rasch ohne zu viel zu kneten zu einem Teig verarbeiten.
2. Den Teig auf die bemehlte Arbeitsfläche geben und ca. 1 cm flach drücken. Mit einem Ausstecher oder Glas ca. 7 cm große runde Brötchen ausstechen. Verbliebenen Teig sanft zusammenkneten und ebenfalls wie beschrieben verarbeiten. Brötchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und ca. 12-15 Minuten goldgelb backen.

Für die Sauce:

3. Zwiebeln pellen und fein würfeln. Pilze putzen und ebenfalls würfeln. Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Pilze darin bei hoher Hitze unter Rühren 3-4 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Pilze aus der Pfanne nehmen und zur Seite stellen. Butter und gewürfelte Zwiebeln in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Mehl in die Pfanne sieben und kurz anschwitzen.
4. Milch unter Rühren dazugeben und zum Kochen bringen. Pilze mit dem Thymianzweig wieder in die Sauce geben und bei mittlerer Hitze 6-8 Minuten sanft kochen. Mit Salz und Pfeffer würzen und zu den warmen Brötchen servieren.

