Wirzwickel mit Pilzfüllung



Drucken | Weiterempfehlen

Zutaten

Für 4 Personen

1 kg	Wirz
	Salz
500 g	gemischte Champignons, braun und weiss
1	kleine Zwiebel
2 EL	Rapsöl
2.5 dl	Apfelwein
	Pfeffer
1 EL	Tomatenpüree
2	Knoblauchzehen

1. Pro Person 2-3 grosse Blätter ganz vom Wirz lösen. In kochendem Salzwasser ca. 3 Minuten blanchieren. Herausheben, kalt abschrecken und abtropfen lassen.

2. Restlichen Wirz fein, Champignons klein schneiden. Zwiebel hacken. Alles im Öl bei mittlerer Hitze 10 Minuten dünsten. Mit 0,5 dl Apfelwein ablöschen und einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Beiseitestellen.

3. Tomatenpüree im Bratsatz verrühren. Knoblauch dazupressen. Restlichen Apfelwein dazugiessen. Alles bei guter Hitze 2 Minuten einkochen lassen. Fond in eine weite ofenfeste Form giessen.

4. Backofen auf 180 °C vorwärmen. Zum Formen je ein Wirzblatt in eine Tasse legen. Pilzmasse einfüllen und etwas andrücken, das Blatt darüberfalten. Wirzwickel in die vorbereitete Form stürzen. Mit Alufolie bedecken. In der Ofenmitte ca. 20 Minuten schmoren lassen.

Nährwerte

Pro Portion

Kalorien:	150 kcal	Eiweiss:	12 g
Fett:	6 g	Kohlenhydrate:	14 g

Kommentare (0)

Ihr Kommentar

Rezept von

GM greengourmet
Alle Rezepte anzeigen »

Zusätzliche Informationen

Hinzugefügt am 22.08.2011
Dieses Rezept wurde 16464 x angesehen
Veröffentlicht in Ausgabe GreenGourmet auf Seite 187

Kommentare (0)

Kommentar hinzufügen »

Zubereitungszeit
40 Minuten +
ca. 20 Minuten
im Ofen
schmoren lassen

Bewertung

Social Bookmarks

Gefällt mir 0

Tipps zu diesem Rezept

Mit Ofenkartoffeln oder Risotto servieren.

Kategorien

Herbst
Winter
Hauptgang
Vegetarisch
aus dem Ofen
Schweiz
Alkohol
Gemüse
für Geübte

Verwandte Rezepte


Herbstgemüse-Gratin
Zum Rezept »


Lasagne mit Kabis und Pilzen
Zum Rezept »


Maispoulet mit Honig und Balsamico
Zum Rezept »


Poulet à la fermière
Zum Rezept »


Wirzwickel mit Safranschaum
Zum Rezept »