



17  58

ESTERHÁZY

AUSTRIA

Steinpilze auf Winzerinnenart

Zutaten für 4 Personen:

- 1 kg Steinpilze
- 2 Dutzend Weinblätter mittlerer Größe (am besten frisch, sonst aber eingelegt)
- 4-5 Knoblauchzehen
- Salz, Pfeffer
- 2-3 EL Esterhazy-Traubenkernöl
- 1 EL gehackte Petersilie
- Butter oder Öl für die Form

Frische Weinblätter waschen und in kochendem Salzwasser kurz pochieren.

Eine geeignete Schüssel mit Fett austreichen und mit der Hälfte der Blätter auslegen. Geputzte, je nach Größe halbierte bzw. geviertelte Steinpilze darauf verteilen, Knoblauchzehen zwischen zwei Fingern leicht andrücken und hinzufügen. Alles mit grobem Salz und geschrotetem Pfeffer bestreuen sowie mit wenig Traubenkernöl beträufeln. Danach die restlichen Weinblätter wie einen Deckel darüber legen und mit Alufolie abdecken.

Nun die Schüssel ins vorgeheizte Backrohr schieben und bei 180 °C 40 Minuten backen.

Beilagenempfehlung: Schwarzbrottoasts