

**Sören Anders**  
**Rahm-Pfifferlinge mit Kratzete**

Dauer: 1 Stunde

Schwierigkeitsgrad: leicht

Heimatküche

Donnerstag, 29. Juni 2023  
Rezept für 4 Personen

**Zutaten:**

**Für die Pfifferlinge**

1/2 Bund	glatte Petersilie
500 g	Pfifferlinge
2	Schalotten
2 EL	Butter
1 TL	Mehl
100 ml	Weißwein oder Gemüsebrühe
250 ml	Sahne
etwas	Salz
etwas	Pfeffer aus der Mühle

**Für die Kratzete:**

1/2 Bund	glatte Petersilie
1/2 Bund	Schnittlauch
4	Eier
250 g	Weizenmehl, Type 405
450 ml	Milch
1 EL	flüssige Butter
etwas	Salz
3 EL	Butterschmalz zum Ausbacken

**Zubereitung:**

1. Für die Pfifferlinge und Kratzete Petersilie und Schnittlauch abbrausen und trocken schütteln. Schnittlauch fein schneiden von der Petersilie die Blätter abzupfen und diese fein schneiden.
2. Von den Pfifferlingen die Stielansätze abschneiden, die Pilze mit einem Pinsel gut putzen und je nach Größe halbieren oder vierteln.

**Tipp:** Schneller geht das Putzen, wenn man von den Pfifferlingen lediglich die Stielansätze abschneidet, dann die Pilze in eine Schüssel gibt und mit ca. 2-3 EL Mehl vermischt. Das Mehl bindet den Schmutz und Sand an den Pilzen. Die Pilze in ein Sieb geben, unter fließendem Wasser abspülen und auf einem sauberen Küchentuch trocken tupfen.

3. Für die Kratzete die Eier trennen.
4. Mehl mit Milch, Eigelben, flüssiger Butter, Schnittlauch, der Hälfte der Petersilie und 1 Prise Salz gut verrühren. Den Teig ca. 10 Minuten quellen lassen.
5. In der Zwischenzeit Schalotten für die Pfifferlinge schälen und fein schneiden.
6. Das Eiweiß für die Kratzete steif schlagen und unter den gequollenen Teig heben.
7. In einer Pfanne etwas Butterschmalz erhitzen, ca. 1 cm hoch Teig in die Pfanne geben. Wie einen Pfannkuchen bei schwacher Hitze backen, sobald der Teig stockt, mit zwei Pfannenwendern in kleine Stücke reißen. Diese in der Pfanne bei stärkerer Hitze rundum goldbraun braten. Kratzete auf einen Teller geben und im Backofen bei 60 Grad Ober- und Unterhitze warmhalten.
8. Mit dem restlichen Teig ebenso verfahren.
9. Für die Rahmpfifferlinge in einer Pfanne die Butter erhitzen, die Schalotten darin anschwitzen, die Pilze dazu geben, kurz anbraten.
10. Dann die Pilze mit Mehl bestäuben, mit Weißwein ablöschen, Sahne dazugeben und unter ständigem Rühren einige Minuten köcheln lassen.
11. Restliche Petersilie unter die Pilze mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
12. Rahmpilze mit Kratzete servieren.

Pro Portion: 870 kcal/ 3640 kJ  
58 g Kohlenhydrate, 22 g Eiweiß, 60 g Fett

