

Steinpilze von der Frankenhöhe

Zutaten

500 g Reis
500 g Steinpilze
2 Zwiebeln schälen
6 Scheiben geräuchertem Speck
1 Esslöffel Zitronensaft
2 Esslöffel gehackte Petersilie
2 Esslöffel Butter

Zubereitung

500 g Reis in leicht gesalzenem, heißem Wasser ausquellen lassen, abschrecken, abtropfen lassen. 500 g Steinpilze putzen, möglichst nicht waschen und in fingerdicke Scheiben schneiden. 2 Zwiebeln schälen, würfeln und mit 6 Scheiben geräuchertem Speck in einer Auflaufform glasig braten. Die Hälfte Reis einfüllen, etwas salzen, 1 Esslöffel Zitronensaft und 2 Esslöffel gehackte Petersilie darüber geben. Dann die Steinpilze und obendrauf den Rest Reis einschichten. 2 Esslöffel Butter in Flöckchen daraufsetzen. Den Pilzauflauf im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad etwa 30 Minuten backen. Dann in der Form mit frischem Salat servieren.

Cèpes de la Frankenhöhe

Ingrédients

500 g de riz
500 g de cèpes
2 oignons
6 tranches de lard
1 cuillère à soupe de jus de citron
2 cuillères à soupe de persil haché
Quelques noix de beurre

Préparation

Verser 500 g de riz dans de l'eau bouillante légèrement salée et laisser gonfler. Refroidir et laisser égoutter. Nettoyer 500 g de cèpes (ne pas les laver) et les couper en tranches grossièrement. Eplucher 2 oignons, les couper en dés. Dans un plat, faire revenir 6 tranches de lard et les oignons. Verser la moitié du riz, salé un peu, ajouter 1 cuillère à soupe de jus de citron et 2 cuillères à soupe de persil haché. Ajouter ensuite les cèpes et le reste du riz. Parsemer de quelques noix de beurre. Mettre le gratin de cèpes au four préchauffé thermostat 200 ° pendant 30 minutes. Servir dans le plat de cuisson avec une bonne salade verte.