

## Rezept aus der Sendung "Tim Mälzer kocht"

samstags, 15.30 Uhr im Ersten



### Pilzeintopf

(Sendung 15.10.11)

#### Zutaten

- 200 g Weizenmehl
- 100 g Roggenvollkornmehl (Type 1150)
- ½ Würfel Hefe
- Salz
- 10 El Olivenöl
- 50 g fein geriebener Parmesan
- 1 schlanke Stange Lauch
- 800 g gemischte Pilze (z. B. Steinpilze, Champignons, Kräuterseitlinge, Shiitake usw.)
- 15 g getrocknete Steinpilze
- 2 Zweige Rosmarin
- 10 Stiele Majoran
- 2 Knoblauchzehen
- 50 ml Weißwein
- 50 ml weißer Portwein
- 1 El Butter
- ½ Bund Petersilie
- ½ Bund Schnittlauch
- 1–2 El Weißweinessig
- Pfeffer

#### Zubereitung

1. Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken, Hefe hineinkrümeln. ¼ TL Salz, 2 El Olivenöl und 150 ml lauwarmes Wasser zugießen. Alles zu einem glatten Teig verkneten. Parmesan unterkneten.
2. Lauch putzen, waschen und in dünne Ringe schneiden. Pilze gründlich putzen, grob in Stücke schneiden und in einen ofenfesten Schmortopf geben. Lauch, getrocknete Steinpilze, Rosmarin, 4 Stiele Majoran und Knoblauch zugeben und leicht salzen. Weißwein, Portwein, 50 ml heißes Wasser und Butter zugeben und den Topfdeckel schließen.
3. Den Teig nochmals durchkneten und auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer langen Rolle formen. Den Teig um den Deckelrand legen und den Topf damit luftdicht verschließen. Auf dem Herd bei starker Hitze aufkochen lassen und anschließend im heißen Ofen bei 200 Grad (Umluft 180 Grad) auf der mittleren Schiene 40 Min. garen.
4. Für das Kräuteröl die Blätter von 6 Stielen Majoran und der Petersilie abzupfen und fein hacken. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Mit Essig und 8 El Olivenöl mischen und mit Salz würzen.
5. Nach Ende der Garzeit den Brotrand vorsichtig aufbrechen. Den Pilzeintopf mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Brotrand und dem Kräuteröl servieren.

Für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 1 Stunde