SWR 1 Pfännle – Unser Schmeck den Süden-Rezept für Bruchsal

[caption id="attachment_12652" align="aligncenter" width="709" caption="Feines für Bruchsal..."]

[/caption]

Am kommenden Sonntag den 20.9.2015 ist die SWR 1 Pfännle zu Gast in Bruchsal. Unter dem Motto „Schmeck den Süden“ locken kulinarische Versuchungen zum Genießen. Wie wär`s mit Wildschweingulasch aus heimischer Jagd, pochierte Karamellkrem auf Tannenspitzenhonig oder Burger vom Rind mit Zwiebelmarmelade, geschmortem Mais und Heumilchkäse?

Mal etwas Besonderes probieren? Zum Beispiel ein Alblinsenbrot? Vielleicht einmal vegane Maultaschen oder Schwarzwälder Kirschtorte im Glas? Schon einmal zartes Fleisch von der Hohe Rippe gekostet, das über Nacht, bei niederer Temperatur gegart wurde? In Bruchsal gibt`s die Gelegenheit.

Bereits ab 9.30 Uhr lädt die AOK zum Familienfrühstück. Es gibt süße und herzhafte Aufstriche zum Bauernbrot aus Kraichgaukorn. Frischkornmüsli mit Obst und Naturjoghurt, Waffeln mit Apfelmus u.v.m.

Auf der Showbühne führt Annette Krause von der SWR Landesschau durch`s Programm und moderiert spannende Kochvorführungen der Kochkollegen. Diesmal mit dabei ist "Schmeck den Süden"-Gastronom Georg Barta. Auf der Showbühne kocht Georg um 13.15 Uhr **„Rehschnitzel und Risotto von Fränkischem Grünkern mit Confit von der Höri Bülle“**.

Und von uns gibt`s heute zur Einstimmung ein Rezept für **Dinkelnudeln mit Knusperbrösel, Waldpilzen und Wildkräutersoße**. Viel Vergnügen beim Nachkochen.

Zutaten

Zutaten für 4 Personen

- 250 g Dinkelnudeln
- 250 Pilze (Mischpilze der Saison)
- 1 EL Öl und 3 EL Butter
- Salz und Pfeffer
- 1 EL Rosmarinnadeln
- 1 Knoblauchzehe mi Schale
- 3 EL Semmelbrösel
- 1 mittelgroße Zwiebelwürfel
- 100 ml Weißwein
- 200 ml Gemüsebrühe
- 200 ml Sahne
- Abrieb einer halben Zitrone
- 4 EL Gemischte Kräuter, fein geschnitten

Zubereitung

1. Dinkelnudeln (z.B. Spaghetti oder dünne Bandnudeln) nach Packungsangabe kochen.
2. Die Pilze mit einem Küchenkrepp säubern. Unschöne Stellen gegebenenfalls wegschneiden. Die Pilze in mundgerechte Stücke schneiden.
3. Eine Pfanne erhitzen. Die Pilze ohne Öl zugeben und 1-2 Minuten trocken rösten. Dann etwas Öl und ein Stück Butter zugeben. Rühren. Salzen und Pfeffern. Zum Schluss etwas sehr fein geschnittene Rosmarinnadeln zugeben. Pilze auf einen Teller geben und im Ofen bei 80°C warm halten.
4. In der Pfanne ein Stück Butter schmelzen, eine angedrückte Knoblauchzehe (mit Schale) und etwas Salz zugeben. Unter Rühren bei mittlerer Hitze so viel Semmelbrösel zugeben, dass diese die Butter aufnehmen und sich locker, knusprig und ‚feinbröselig' anfühlen (probieren! Schmeckt gut). Dann die ‚Knusperbrösel' in eine kleine Schale füllen.
5. In derselben Pfanne sehr feine Zwiebelwürfel kurz anbraten. Mit Weißwein ablöschen. Einkochen lassen. Dann mit Gemüsebrühe angießen. Kurz einkochen lassen, dann etwas Sahne zugeben. Mit Salz, Pfeffer und Zitronenabrieb abschmecken. Zum Schluss fein geschnittene Kräuter zugeben. Ich habe aus dem Garten Spitzwegerich, Petersilie, Schafgarbe, Dost und Schnittlauch genommen. ***Tipp:*** *Wer das nicht zur Verfügung hat, nimmt Petersilie, Thymian und Schnittlauch.*
6. Die Nudeln in einem Sieb abtropfen lassen. Dabei etwas Nudelkochwasser aufheben und damit die Soße verlängern, falls diese zu stark eingekocht ist. Die Nudeln noch heiß in eine Schüssel geben und kurz ausdampfen lassen.
7. Zum Anrichten die Pilze mit etwas Soße in einen tiefen Teller geben. Die Nudeln in den Bröseln wälzen und mit einer Gabel zu einem Nest aufrollen. Mit Pilzen garnieren und nach Belieben mit ‚Knusperbrösel' bestreuen.

www.schmeck-den-sueden.de