

GEBRATENE PILZE AUF BLINIS



Milchprodukte
passen immer.



Kurzer Transportweg - mehr Frische

ZUTATEN

Zubereiten: ca. 45 Minuten

Aufgehen lassen: 30 Minuten

Für 6 Personen

Teig:

150 g Mehl

1/2 TL Salz

10 g Hefe

1 dl Milch

1 dl Wasser

Bratbutter oder Bratcrème

Belag:

250 g Saisonpilze, z.B. Eierschwämme und Steinpilze gemischt, geputzt, Eierschwämme evtl. halbiert oder geviertelt, Steinpilze in Scheiben geschnitten

1 kleine rote Zwiebel, fein gehackt, nach Belieben

Butter zum Dämpfen

90 g Crème fraîche

Salz, Pfeffer

4-5 Thymianzweige, abgestreifte Blättchen



ZUBEREITUNG

1 Teig: Mehl und Salz mischen, eine Mulde formen. Hefe in wenig Milch auflösen, mit restlicher Milch und Wasser in die Mulde giessen. Zu einem Teig rühren. Teig schlagen, bis er Blasen wirft. Zugedeckt bei Raumtemperatur 30 Minuten aufgehen lassen.

2 Blinis: Wenig Bratbutter in einer beschichteten Bratpfanne schmelzen. Teig portionenweise hineingeben, so dass Rondellen von 6-7 cm Ø entstehen. Teig bei mittlerer Hitze backen, bis er gestockt ist. Blinis wenden, fertig backen. Herausnehmen, einlagig auf eine Platte legen. So weiterfahren, bis alle Blinis gebacken sind.

3 Belag: Pilze und nach Belieben Zwiebel in der Butter 5 Minuten dämpfen. Leicht auskühlen lassen. Crème fraîche mit Salz und Pfeffer verrühren.

4 Je 1-2 TL Crème fraîche auf die Blinis verteilen, Pilze darauf anrichten. Mit Thymian garnieren.

Blinis einige Stunden im Voraus backen und vor dem Servieren kurz aufwärmen.