

Einfache Pilz-Pie

Zutaten: (für 4 feuerfeste Schälchen à ca. 9 cm Durchmesser)

- 2 EL Olivenöl
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 1 Knoblauchzehe, geschält und leicht gequetscht
- 20 g getrocknete Steinpilze, (vorher ca. 30 Min. in Wasser eingelegt)
- 400 g gemischte frische Pilze, gerüstet und in Scheiben geschnitten (Steinpilz, Eierschwamm, Shitake, Kräuterseitling, Champignon)
- ca. 3 Thymianzweiglein
- 0.5 dl Weisswein
- 3 EL Kalbsfond
- wenig Maizena
- 1 dl Rahm
- Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle, zum Abschmecken
- ca. 300 g Butterblätterteig, 3 mm dick ausgewallt
- 1 Eigelb, zum Bestreichen der Pie

Zubereitung:

Die feuerfesten Schälchen ausbuttern und mit Blätterteig auskleiden. Vier Teigondellen in der Grösse der Schälchen ausstechen (Deckel). Die Schälchen inkl. Teigondellen in den Kühlschrank stellen.

Zwiebel und Knoblauch in etwas Olivenöl anschwitzen. Die im Wasser aufgeweichten, getrockneten Steinpilz dazugeben und kurz mitdünsten.

Die frischen Pilze und die Thymianzweiglein dazugeben, salzen und gut andünsten. Die Pilze mit Weisswein ablöschen und so lange einkochen, bis der Alkohol ganz verdampft ist.

Ganz wenig Maizena über die Pilze streuen und gut verrühren. Fond und Rahm zu den Pilzen geben und auf kleinem Feuer köcheln lassen, bis die Pilzfüllung die richtige (nicht zu flüssige) Konsistenz hat.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Knoblauchzehe und die Thymianzweige entfernen und die Füllung auskühlen lassen.

Die Füllung auf die Schälchen verteilen. Die Teigdeckel am Rand mit etwas Eigelb bestreichen und dann die Pies damit verschliessen. Die Teigdeckel mit Eigelb einstreichen und mehrmals mit einer Gabel einstechen.

Die Pies für ca. 25 bis 30 Minuten in den auf 200 Grad vorgeheizten Ofen schieben und goldbraun backen.