

# Zu Tisch - Pindosgebirge

---

 [arte.tv/de/articles/zu-tisch-pindosgebirge](https://arte.tv/de/articles/zu-tisch-pindosgebirge)

## Die Rezepte der Sendung

---

### Manitaropita (Pilzpastete)

---

(für 6 Personen)

Manitaropita kann man heiß oder kalt essen, als Vorspeise oder als Hauptgang.

Für dieses Gericht kann man alle Pilze verwenden, die man gesammelt hat, es dürfen viele verschiedene sein.

#### Zutaten

Für den Teig

- 600 g Mehl
- 3 Esslöffel Öl
- 1 Esslöffel Essig
- Salz
- Ca. 250 bis 300 ml kaltes Wasser

Für die Füllung

- 5 Zwiebeln
- 1 kg Pilze (z.B. Steinpilze, Kaiserlinge und Seitlinge)
- 1 Stange Lauch
- Salz und Pfeffer
- 3 Eier
- Ca. 200 g geriebener Hartkäse z.B. Parmesan oder Bergkäse
- 60 g Butter zum Dünsten

Öl zum Bestreichen der Teigplatten

#### Zubereitung

Mehl, Öl, Salz und Essig miteinander vermengen. Soviel Wasser dazugeben, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Teig durchkneten, zu vier Kugeln formen und diese eine Stunde abgedeckt ruhen lassen.

Pilze putzen. Zwiebeln abziehen und würfeln. Lauch waschen und kleinschneiden.

Butter in einer Pfanne zerlassen und das Gemüse darin andünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Mischung vom Herd nehmen, etwas abkühlen lassen und danach Käse und Eier hinzufügen.

Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Die Teigkugeln dünn ausrollen. Eine Teigschicht in eine geölte, feuerfeste Form legen und die Ränder überlappen lassen. Den Teig mit etwas Öl bestreichen und die nächste Teigschicht darauflegen. Die Füllung hinzufügen, mit der nächsten Teigschicht bedecken und diese wieder mit Öl bestreichen. Danach die letzte Teigschicht ergänzen, ölen und die Ränder einklappen.

Am Schluss Stücke einschneiden und das Gericht bei etwa 180 Grad ca. 45 min backen.



## Fleischbällchen mit Pilzen

---

(für 4-8 Personen)

Aus dem Rest der Manitaropita-Pilzmischung kann man Fleischbällchen mit Pilzen machen. Oder für dieses Rezept eine eigenen Pilzmischung zubereiten:

### Zutaten

- 2 Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 500 g gemischte Pilze (z.B. Steinpilze, Kaiserlinge und Seitlinge)
- 1/2 Stange Lauch
- Salz und Pfeffer
- 1 Ei
- 50 g Butter
- 50 g geriebener Hartkäse z.B. Parmesan oder Bergkäse
- 500 g gemischtes Hackfleisch
- 1 Brötchen vom Vortag

- Minze nach Geschmack
- Petersilie nach Geschmack

## Zubereitung

Pilze putzen. Zwiebeln und Knoblauch abziehen und würfeln. Lauch waschen und kleinschneiden. Butter in einer Pfanne zerlassen. Zwiebeln, Knoblauch, Pilze und Lauch darin andünsten. Auskühlen lassen.

In die abgekühlte Mischung Ei und Käse rühren.

Kräuter unter kaltem Wasser abbrausen, trockenschütteln und kleinschneiden.

Das Brötchen in kaltem Wasser einweichen. Anschließend ausdrücken, mit Hackfleisch vermengen und alles zu der Pilzmischung geben. Die Kräuter und Gewürze untermengen und die Masse zu kleinen Bällchen formen.

Die Bällchen mit Mehl bestäuben und portionsweise in Olivenöl braten.



## Eingelegte Pilze

---

Eingelegte Pilze eignen sich als Tapas, als Vorspeise oder als Zugabe zu Salaten.

## Zutaten

- 1 kg kleine Steinpilze
- 700 ml Wasser
- 350 ml Essig

- 2 Teelöffel Salz
- 1 Teelöffel Zucker

Gewürze für die Gläser:

- Pfefferkörner
- 2 – 3 Knoblauchzehen
- 1 Chilischote, klein geschnitten
- 1 Zweig Rosmarin

## Zubereitung

Die Pilze putzen und in kleine Stücke schneiden. Wasser und Essig erhitzen, Salz und Zucker dazugeben und die Pilze 8 bis 10 Minuten in Essigwasser kochen. Dann die Pilze abseihen und das Wasser auffangen. Essigwasser erneut aufkochen.

Die Gläser sterilisieren. Gewürze (Knoblauchzehen, Pfefferkörner, Rosmarin, Chili) einfüllen, die Pilze dazugeben und mit kochend heißem Essigwasser auffüllen.

Die Gläser verschließen und auf den Kopf stellen.

## Glyko tou koutaliou (griechische „Löffelsüßigkeit“ mit Herbsttrompeten)

---

Glyko tou koutaliou reicht man in Griechenland Gästen zur Begrüßung mit einer Tasse Mokka.

Die Variante mit Pilzen ist zunächst überraschend. Aber wer es einmal probiert hat, ist danach meist überzeugt.

## Zutaten

- 500 g Herbsttrompeten
- 250-500 g Honig
- Saft von 1/2 Zitrone
- 4 Nelken

## Zubereitung

Die Herbsttrompeten sehr sorgfältig putzen und mit Honig bei niedriger Temperatur so lange karamellisieren, bis ein etwas dickflüssiger Sirup entsteht.

Dann Zitronensaft und Nelken hinzufügen, weitere 5 Minuten ziehen lassen und die Pilze danach in sterilisierte Gläser füllen. Die Gläser mit Deckel verschließen und auf den Kopf stellen.

## Kritharoto mit Pilzen (Reisnudel-Risotto mit Pilzen)

---

Kritharoto ist eine Risotto-Variante mit Reisnudeln statt Reis. Für dieses Gericht verwendet man am besten eine begrenzte Anzahl verschiedenen Pilze mit klar abgegrenztem Aroma. Man soll sie am Ende noch herausschmecken können. Getrocknete Pilze mit ihrem besonders starken Aroma sind eine gute Ergänzung – selbst wenn die Wälder gerade voll mit frischen Pilzen sind.



## Zutaten

- 500 g gemischte Pilze (zum Beispiel Steinpilze, Kaiserlinge, Herbsttrompeten)
- 50 g getrocknete Steinpilze
- 400 g Reismudeln
- Ca. 1,5 Liter Wasser
- 1 große Zwiebel
- 1 Glas trockener Weißwein
- Olivenöl, Salz, Pfeffer
- 60 g Parmesan zum Bestreuen
- 30 g Butter

## Zubereitung

Die getrockneten Pilze 30 min in 1,5 l heißem Wasser einweichen. Anschließend Pilze abgießen, das Pilzwasser auffangen und die eingeweichten Pilze ebenfalls klein schneiden.

Zwiebel abziehen und würfeln. Frische Pilze putzen und in Stücke schneiden.

Öl in einer hohen Pfanne erhitzen. Zwiebelwürfel darin glasig dünsten und alle frischen und eingeweichten Pilze hinzufügen. Kurz mitbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Reismudeln dazugeben, mit den Pilzen vermengen und mit Weißwein ablöschen. Dabei ständig rühren. Wenn die Flüssigkeit aufgesogen ist, immer wieder etwas Pilzwasser dazugeben, bis die Reismudeln gar sind. Das dauert ca. 15 min. Pfanne vom Herd nehmen, Butter und Parmesankäse unterrühren und mit Parmesankäse bestreut servieren.



## Schafsfleisch mit Wildbeerensoße

---

Ein Rezept für die letzten lauen Herbsttage am Feuer.

### Zutaten

1kg Schaf-Rippchen

Für die Soße:

- 500 g Wacholderbeeren und Kranbeeren
- 100 ml Wasser
- 150 g Butter
- 80 g Honig

### Zubereitung

Das Wasser kurz aufkochen, dann die Wildbeeren hinzufügen. Butter und Honig dazugeben und bei niedriger Hitze so lange kochen, bis eine dickflüssige Soße entsteht.

Die Schaf-Rippchen auf dem Grill zubereiten und mit der Soße servieren.