

Wilder Hotdog mit gemischten Waldpilzen und Rotkraut

Für zwei Personen

Für die Pilze:

200 g gemischte Waldpilze	1 rote Zwiebel	1 Knoblauchzehe
40 g Piemonteser Haselnüsse	1 EL Butter	3 EL Aceto Balsamico
1 EL Haselnuss-Öl	1 TL Pommery-Senf	4 Zweige Thymian
1 Prise Quatre Epice	Salz	Pfeffer

Für das Rotkraut:

100 g Rotkohl	4 Stiele glatte Petersilie	2 EL Aceto Balsamico
1 Prise Quatre Epice	Zucker	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Zur Fertigstellung:

2 Hotdog-Brötchen	2 Wildwürste	2 EL Preiselbeeren
2 Lorbeerblätter	1/2 TL Pimentkörner	Salz

Für die Pilze:

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Pilze putzen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Zwiebel abziehen und in Streifen schneiden. Knoblauch abziehen und in Scheiben schneiden. Thymian abrausen, Blättchen abzupfen und fein hacken.

Butter in einer Pfanne zerlassen und alles darin bei mittlerer Hitze 45 Minuten dünsten. Haselnüsse in einer Pfanne ohne Öl rösten und hacken. Zu den Pilzen hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Balsamico, Pommery Senf, Haselnussöl und einer Prise Quatre Epice abschmecken. Pilze vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen.

Für das Rotkraut:

Rotkohl putzen, waschen, trocken tupfen und in feine Streifen schneiden.

Mit Salz und Zucker in einer Schüssel verkneten, dabei Einmalhandschuhe verwenden. 10 Minuten marinieren lassen.

Petersilie abrausen, trockenwedeln, die Blätter abzupfen und fein schneiden. Petersilie, Balsamico, Olivenöl und Quatre Epice zum Rotkohl geben und vermischen. Mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.

Zur Fertigstellung:

Hotdog-Brötchen auf der mittleren Schiene im Backofen bei ca. 5 Minuten aufbacken.

Wasser für die Würstchen aufsetzen. Lorbeerblätter und Pimentkörner sowie Salz in das Wasser geben. Würstchen in siedendem, nicht kochendem Wasser 56 Minuten ziehen lassen.

Brötchen zur Hälfte einschneiden und mit je 1 EL Preiselbeeren bestreichen. Würstchen hineinlegen, Pilze und Rotkraut darauf verteilen und servieren.

Cornelia Poletto am 08. September 2022