

# Jetzt ist wieder Zeit für Reherl

ANZEIGE

Ui, fein! Jetzt sind die Pfifferlinge auf dem Markt. Die Reherl, wie wir Bayern sagen, schmecken mir besonders gut mit Eierbandnudeln. Die können Sie wunderbar selber zubereiten. Achten Sie bei den Produkten auf gute Qualität, die Schwammerl verdienen es.

Für den Nudelteig verknete ich alle Zutaten gründlich von Hand oder – bequemer – mit der Küchemaschine und lasse den Teig in Frischhaltefolie gewickelt mindestens eine Stunde lang ruhen.

Wenn es soweit ist, rolle ich den Teig mit der Nudelmaschine oder dem Nudelholz in dünne Bahnen. Dabei bestäube ich ihn immer wieder leicht mit Mehl. Die Nudelbahnen rolle ich locker ein, schneide sie mit einem scharfen Messer in circa einen Zentimeter breite Nudeln, rolle sie vorsichtig aus und lasse sie auf einem bemehlten Brett trocknen.

Die Pfifferlinge werden verlesen und kurz in kaltem Wasser gebadet, damit sich Sand und anderer Schmutz absetzen. Ich nehme die Schwammerl vorsichtig heraus und reibe sie mit einem Tuch oder Küchenkrepp trocken. Große Exemplare schneide ich in nicht zu kleine Stücke. Die Schalotten schneide ich in sehr kleine Würfel, das Weiße der Lauchzwiebeln in feine Ringe, die Knoblauchzehen quetsche ich an. Nun lasse ich Butter und Olivenöl in einer Pfanne aufschäumen und schwitze darin Schalotte, Lauchzwiebel und Knoblauch an, ohne dass sie Farbe

annehmen. Ich gebe die Pilze dazu, salze sofort, nehme die Pfanne von der Flamme, lasse die Pilze ein bis zwei Minuten ziehen und nehme die Knoblauchzehen heraus. Durch das sofortige Salzen geben die Pilze Flüssigkeit ab, so entsteht ein Fond.

In einem großen Topf bringe ich vier Liter Wasser zum Kochen, salze es kräftig und koche die Tagliatelle darin al dente. Das bedeutet bei Eierbandnudeln, dass sie noch Biss, aber keinen Kern mehr haben sollten. Ich gebe sie mit der Schaumkelle sofort zu den Pfifferlingen. Dazu kommt die grob gehackte Petersilie und die gezupften Majoranblättchen. Ich würze mit Salz, Pfeffer und etwas Cayennepfeffer und schwenke alles gründlich durch. Falls mir die Tagliatelle zu trocken erscheinen, gebe ich noch etwas vom Kochwasser dazu.

## Zutaten für 4 Personen

### Nudeln:

400 g Mehl  
40 g Hartweizengrieß  
ein wenig Olivenöl  
4 Eier (Größe M)  
ein wenig Wasser  
8 g Salz  
Muskatnuss

### Pfifferlinge:

400 g frische Pfifferlinge  
2 Schalotten  
2 Lauchzwiebeln  
2 Zweige Majoran  
2 Knoblauchzehen  
100 g Butter  
4 EL Olivenöl  
1 Bund Petersilie

Salz, Pfeffer, Cayenne

auf den Tisch. Wer mag, kann sich noch etwas Parmesan darüberreiben.

An Guadn  
wünscht Ihr

**Einfach.Gut.Bachmeier –  
Sonntag, 25. Juni  
17,15 Uhr BR Fernsehen**



Fotos: H. J. Bachmeier, S. Leiprecht