



Strandrestaurant Karlsminde

Karlsminde 14 / 24369 Waabs / Tel.: 04358-999799

Schleswig-Holstein-Gerichte

Husumer Rind

Pfifferlinge

Rumpsteak / Pfifferlinge

Rumpsteak vom Lavasteingrill
mit in Speck und Zwiebeln gebratenen Pfifferlingen
dazu frische hausgemachte Fritten

Zutaten: Rindfleisch, Salz, Pfeffer, Rapsöl, Speck, Zwiebeln, Pfifferlinge, Frühlingslauch, Kartoffeln, Ei, Muskatnuss

Allergene: Ei, Muskatnuss

Firmen und Produzenten aus der Region: Ostseesalz Manufaktur Kiel, TransGourmet, Hof Peters, Flensburger Fleischkontor, Steffenhagen Eckernförde

39,00 €

Die Pfifferlinge (*Cantharellus*) sind eine Pilzgattung aus der Familie der Pfifferlingsverwandten (Cantharellaceae). Die Typusart ist der Echte Pfifferling (*Cantharellus cibarius*).

Bei den Pfifferlingen handelt es sich im Allgemeinen um mittelgroße Pilze, deren Fruchtkörper mehr oder weniger deutlich in Hut und Stiel gegliedert sind. Der Hut ist mit einem Durchmesser von etwa 2 bis 9 cm meist etwas trichterförmig, während der Hutrand hingegen sehr lange eingerollt ist. Das Hymenophor bildet Leisten, die zum Teil weit am Stiel herablaufen und teils miteinander vernetzt sind. Der Stiel ist bei den meisten Arten vollfleischig und steht zentral. Mikroskopische Kennzeichen sind die hyalinen, keuligen und meist viersporigen Basidien, und dünnwandigen, glatten, ebenfalls hyalinen Sporen.