

Informationen zur Sendung vom 15.09.2026

Herzhafte Waffeln mit Pfifferlingen

Von Ulla Scholz

Zutaten (4 Portionen)

Waffeln

250 g Butter
300 g Mehl
1 TL Backpulver
125 g Sahne
5-6 Eier
2 TL Zucker
150 g geriebener Käse (z.B. Emmentaler)
Salz

Außerdem

1 Paket Gartenkresse zum Garnieren

Pfifferlingssauce

ca. 350 g Pfifferlinge
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
1 EL Mehl
100 ml Gemüsebrühe
125 ml Sahne
125 ml Wasser
1 Bund Schnittlauch
Salz
Pfeffer
Muskat
Butterfett oder Pflanzenöl zum Braten

Zubereitung

Für die Waffeln die Butter schmelzen und wieder auf Raumtemperatur abkühlen lassen. Sie sollte allerdings noch flüssig sein.

Mehl und Backpulver in eine passende Schüssel sieben. Je nach Größe der Eier nehme ich fünf große oder sechs kleine Exemplare. Eier, Sahne, Wasser, Zucker, geschmolzene Butter und eine Prise Salz zugeben. Alles mit dem Handmixer zu einer glatten, cremigen Masse verrühren und abgedeckt für eine Stunde kaltstellen.

Die Sauce erst kurz vor dem Essen kochen, da man Pilze nicht warmhalten soll. Die Pfifferlinge kann man schon vorher putzen und eventuell auch kurz waschen. Abtropfen lassen und große Exemplare halbieren. Auch Zwiebel und Knoblauch schon vorher schälen, würfeln und zur Seite stellen.

Jetzt geht es mit den Waffeln weiter. Das Waffeleisen vorheizen und unter die gekühlte Masse die Käsespäne heben. Ich nutze ein belgisches Waffeleisen, weil hier der Teig sehr schön aufgeht. Das Eisen mit ein wenig Öl oder Butter einstreichen und goldbraune Waffeln backen. Exemplare, die bereits fertig sind, im Backofen bei 100 Grad warmhalten.

Nun die Pfifferlingssauce fertigstellen. In einer passenden Pfanne (sie sollte groß genug sein) die Pfifferlinge in Butterfett anbraten. Die Zwiebeln zugeben und gleichfalls anschwitzen. Alles mit ein wenig Mehl bestäuben, umrühren und mit Brühe ablöschen. Abermals umrühren und mit Salz, Pfeffer, Knoblauchwürfelchen und Muskat würzen. Die Sahne zugeben und alles einmal aufkochen lassen. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und zuletzt unterheben.

Informationen zur Sendung vom 15.09.2026

Herzhafte Waffeln mit Pfifferlingen

Von Ulla Scholz

Anrichten

Ein bis zwei Waffeln auf einem Teller anrichten und die Pilzsauce seitlich anlegen. Mit einem kleinen Kresse-Bouquet garnieren.

Ullas Küchentipps

Pfifferlinge nur abbürsten oder auch waschen?

Bevor man zum Wasser greift, gibt es noch andere Möglichkeiten, Waldbodenreste, Tannennadeln oder Sand zu entfernen. Die Pilze großflächig auf einem sauberen Küchenhandtuch ausbreiten. Alles, was auf dem Handtuch unten liegen bleibt, kann weg. Den Vorgang mehrmals wiederholen und das Handtuch immer wieder ausschütteln.

Viele Pilzbürsten sind oft zu klobig für den filigranen Pfifferling. Ich benutze einen einfachen Backpinsel mit flachem Holzstiel. So lassen sich auch die Lamellen gut reinigen.

Wird gewaschen, ist Schnelligkeit gefragt. Reichlich kaltes Wasser in eine Schüssel füllen und erst dann die Pilze hineingeben. Die Pfifferlinge zügig mit den Händen bewegen und sofort in ein Sieb legen. Den Vorgang so lange wiederholen, bis nichts mehr am Boden der Schüssel zu sehen ist. Die Pilze anschließend auf einem Küchenhandtuch oder einer Lage Haushaltspapier ausbreiten und kurz trocknen lassen. Pfifferlinge können Wasser durchaus vertragen. In der Natur sind sie auch dem Regen ausgesetzt. Wichtig ist, dass sie wieder zügig trocknen.

Pilze aufwärmen

Langes Warmhalten wie im Rechaud auf einem Party-Buffer ist zu vermeiden. Das Pilzeiweiß zersetzt sich und es bilden sich schädliche Bakterien. Bleiben Pilze übrig, wird die Speise zügig heruntergekühlt und im Kühlschrank aufbewahrt. Am nächsten Tag kann man das Pilzgericht einmal (nicht mehrmals) aufkochen und so Reste verbrauchen.

Käsewaffeln übrig?

Herzhafte Waffeln schmecken kalt als unterwegsverpflegung, lassen sich aber auch im Ofen oder unter dem Grill problemlos wieder aufbacken.

Gutes Gelingen und viel Vergnügen wünscht Ihnen Ulla Scholz!