



## French Toast mit Waldpilzen und eingelegten Möhren



### Zutaten:

200 g Möhren, bunt  
 1 + 1 Zwiebel(n), rot  
 500 ml Wasser  
 25 g Gewürzsäckchen  
 (Kardamom, Koriander,  
 Pfefferkörner, Vanille, Zimt)  
 50 ml Balsamico Bianco  
 2 EL Stevia  
 400 g Waldpilze  
 8 Zweig(e) Thymian  
 4 + 4 Zweig(e) Petersilie  
 2 + 4 EL Butter  
 nach Bedarf Salz & Pfeffer  
 400 g Weißbrot  
 4 Eier  
 50 ml Gemüsefond  
 100 ml Sahne  
 nach Geschmack Muskat,  
 gerieben



GRAEF Alleschneider Sliced Kitchen SKS 500 in silber



GRAEF Mini-Slice Aufsatz für Alleschneider Sliced Kitchen



Kilner Clip Top Einmachglas, Retro-Design



Westmark Klassische Muskatreibe



AdHoc Doppelmühle Duomill für Pfeffer und Salz in Holz



Zassenhaus Servierbrett mit Griff aus Akazienholz

1

Für die eingelegten Möhren: Möhren und eine rote Zwiebel schälen. Mit dem Graef MiniSlice Aufsatz auf Stufe 2 in dünne Scheiben schneiden.

2

Das Wasser in einem Topf zum Kochen bringen, Gewürzsäckchen, den Essig und das Stevia dazugeben und verrühren. Möhren und Zwiebel ebenfalls hinzugeben und 20 Minuten ziehen lassen.

3

Die Pilze bürsten und in grobe Stücke schneiden. Die andere rote Zwiebel schälen und fein würfeln.

4

2 EL Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Pilze darin bei mittlerer Temperatur ca. 4 bis 5 Minuten gebraten. Danach die Zwiebeln hinzugeben und weitere 2 bis 3 Minuten anbraten.

5

Thymian zupfen, Petersilie fein schneiden. Ebenfalls in die Pfanne geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

6

Das Weißbrot mit dem Alleschneider auf Stufe 6 in acht Scheiben. In eine Schüssel Eier, Sahne und Fond geben und verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

7

Die Toastscheiben durch diese Mischung ziehen und anschließend in einer heißen Pfanne mit 2 EL Butter abraten. Von jeder Seite ca. 2 bis 3 Minuten.

8

Zum Servieren die Pilze auf den Toastscheiben verteilen. Die Möhren aus dem Sud nehmen und ebenso darauf verteilen. Zu guter Letzt das French Toast mit der restlichen Petersilie verfeinern.

Die Möhren können auch schon 1-2 Tage vorher eingelegt und im Kühlschrank aufbewahrt werden. Wichtig ist dabei ein luftdicht verschlossenes Gefäß.