AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	15 Min.	Herbst	Europa

STEINPILZRAGOUT



Rezept: Fredy Girardet. La Cuisine Spontanée. ECON 1985 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Die essbaren Röhrenpilze gelten landläufig als die besten. Im Gegensatz zu den Steinpilzen sind andere Waldpilze 20 Min. zu garen. In vielen Rezepten werden Pilze im Rahm ertränkt. Haben sie Mitleid mit ihnen und ihrer Linie!

ZUTATEN (4 PERSONEN)

110 g	Steinpilze	50 g	Butter
110 g	Zwiebeln	0.3 Bd	Petersilie
1 Zehe	Knoblauch		Salz, Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Pilze trocken abbürsten und rüsten. In Scheiben schneiden.
2. In einer Bratpfanne Öl stark erhitzen. Geschnittene Steinpilze zugeben und golden braten.
3. Schalotten und Knoblauch sehr fein hacken. Zusammen mit zimmerwarmer Butter zufügen und mit Salz und Pfeffer würzen. Sorgfältig wenden und eine gute Minute durchziehen lassen.
4. Nach Belieben fein geschnittene grossblättrige Petersilie drunterziehen und servieren.

TIPP: In gleicher Art können auch andere Zuchtpilze zubereitet werden.