

AUFWAND
kleinKOCHDAUER
30 Min.SAISON
ganzjährigHERKUNFT
international

GESCHMORTE PILZE



Rezept: Sabine Maria Denke. Pilzkochbuch. AT-Verlag 1987 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Dieses Grundrezept lässt sich vielfältig durch Kräuter, Gemüse oder sogar geschnetztes Fleisch ergänzen. Ob französisch mit Rahm oder italienisch ohne, entscheidet die Köchin.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

3 EL	Butter	800 g	Mischpilze
2	Zwiebel	4 EL	Glattblättrige Petersilie
			Salz, Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Zwiebel fein hacken. Butter erwärmen und darin die Zwiebeln glasig dünsten.
2. Stielansatz der Pilze wegschneiden, trocken putzen und in gleich grosse Würfel schneiden. Die Pilze zugeben und bei guter Hitze die austretende Flüssigkeit in 10-15 Min. verdunsten lassen.
3. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, mit geschnittener Petersilie garnieren und gleich servieren.

TIPP: Ein Schuss Weisswein aromatisiert das Gericht zusätzlich.