Steinpilzpfanne

Zutaten

1500g frische Steinpilze
2 Zwiebeln
2 Essl. Öl
50g Butter
1 Glas Gemüsefond
200g Sahne
1 Bund Petersilie
Salz, Pfeffer, Muskat
Messerspitze gemahlener Kümmel
1 Schuss Weißwein

Zubereitung

Die Pilze mit einer weichen Gemüsebürste säubern, nicht waschen.

Schlechte Stellen ausschneiden und in 0,5cm dicke Scheiben schneiden.

Zwiebeln würfeln, Petersilie fein hacken.

Butter und Öl in der Pfanne heiß werden lassen. Die Zwiebeln darin andünsten; die Pilze dazugeben und garen bis die Flüssigkeit verkocht ist.

Gelegentlich umrühren!

Anschließend mit Gemüsefond oder Instantbrühe ablöschen, Sahne zufügen und 10 Minuten weiter köcheln lassen.

Mit Salz, Pfeffer, Muskat und gemahlenem Kümmel abschmecken.

Die gehackte Petersilie zufügen und nach Belieben noch mit etwas Weißwein verfeinern.

Als Beilage passen Spätzle oder Bandnudeln.

Guten Appetit!

Tipp: Das Rezept ist auch für braune Champions oder andere Pilze, Mischpilze geeignet!

Nach einer Rezeptidee von G. Schneider