

Pilzpfanne

Zutaten für 4 Portionen:

400 g Champignons – 10 g getrocknete Steinpilze – 75 ml Gemüsebrühe – 100 g Saure Sahne – Salz – Pfeffer – Sonnenblumenöl – Butter – ½ TL Majoran

Zubereitung:

- Die Champignons in mundgerechte Stücke schneiden. Auf einem Backblech ausbreiten und etwa eine Stunde an der Luft antrocknen lassen (das intensiviert den Eigengeschmack)
- Getrocknete Steinpilze sehr klein schneiden und mit der Brühe aufkochen. Beiseite stellen
- Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Pilze darin scharf anbraten, die Hitze etwas reduzieren und die Pilze weiter braten bis sie Farbe bekommen
- Majoran zugeben
- Brühe und Butter zu den Champignons geben, aufkochen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen
- Mit Saurer Sahne beträufeln und servieren
- Dazu passen Kartoffeln oder Semmelknödel

Wir wünschen guten Appetit!

