

Pilzsauce



Zutaten

- 500 g frische Pfifferlinge oder Steinpilze oder jeweils 20 g getrocknete Pilze
- 250 ml Wasser
- 100 g geräucherter Schinken oder Bacon (≈ 7 Streifen)
- 1 Zwiebel
- 25 g Butter
- 1/2 TL gekörnte Gemüsebrühe in 250 ml Wasser aufgelöst (nur bei frischen Pilzen!)
- 250 ml Sahne
- 1 EL Cognac
- 1/2 Zitrone (Saft)
- Salz
- Pfeffer



1. Frische Pilze: mit einer Bürste säubern. Getrocknete Pilze: in warmen Wasser für etwa 30 Minuten einweichen. Das Pilzwasser durch einen Filter laufen lassen und anschließend die Pilze abspülen.

2. Die Pilze, Schinken/Bacon und Zwiebel kleinschneiden.

3. Schinken/Bacon in Butter anschmurgeln. Zwiebeln dazu und glasig werden lassen. Pilze hineingeben und köcheln lassen.

4. Pilzwasser bzw. Brühe dazu. Mit Sahne zu einer sämigen Sauce köcheln. Mit Cognac, Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.



Tipps

- ★ Zu: *Spätzle/Nudeln/Kartoffeln*

