

Austernpilze mit Rahm

dg: g-sg

Beilage zu Wild oder Fleischgerichten, Vegetarisch zu Gemüse, im Reisring, auf Toast, und als Begleiter zu Kartoffelpurée.

2 Personen

1 EL Butter

1 EI Öl

1 Schalotte, gehackt

1 Knobli, gehackt

250 g Austernpilze, feine Streifen trennen

2 EL Rahm

Salz & schwarzer Pfeffer

Kräuter wie Liscio (Blattpeterli), Thym, Rosmarin, feingehackt

Schalotte und Knobli in Öl/Butter anziehen.

Pilze zugeben und braten, Deckel auflegen und 3 Minuten dünsten.

Leicht salzen und ohne Deckel weiterschmoren, bis der Saft verdunstet ist.

Rahm zugießen, etwas ziehen lassen. Abschmecken und Kräuter unterziehen. Servieren.