

Pilzsahnesauce aus Kardoncellipilzen



ZUBEREITUNG

Reinigen Sie die Pilze, indem Sie sie von Erdresten und Verletzungen befreien und schneiden Sie sie je nach Größe klein.

Zerdrücken Sie den Knoblauch und braten Sie ihn kurz in Öl an. Fügen Sie die Pilze und den Zitronenthymian hinzu und braten Sie alles für ca. 2 Min bei mittlerer Hitze an. Mit Weißwein und Zitronensaft ablöschen. Lassen Sie die Sauce ca. 10 Min einkochen. Entfernen Sie dann die Thymianzweige.

Fügen Sie nun die Sahne hinzu und lassen Sie alles für weitere ca. 3 Min köcheln, so dass die Sauce gut gebunden ist.

Schmecken Sie alles mit Salz und Pfeffer ab und servieren Sie die Sauce zu zahlreichen vegetarischen Gerichten wie Aufläufen, Hülsenfrüchten, Gemüse jeglicher Art, Reis- oder Kartoffelgerichten oder auch Eierspeisen.

ZUTATEN

für 4 Personen

250 g Kardoncelli-Pilze
(brauner
Kräuterseitling)

1 Knoblauchzehe

2 EL Olivenöl

6 Zweige Zitronenthymian

1 dl Weisswein

½ TL Zitronensaft

1 dl Sahne

Salz und Pfeffer

Arbeitszeit:

30 Minuten

Rezept von:

Kochbuch Doctor's Kitchen Talk