

Pilzschnitten

(für 4 Personen)

Zutaten: ca. 300-400g frische Champignons
Bratbutter
1 kleine Zwiebel, fein gehackt
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 dl Weisswein
1 EL Zitronensaft
20 g Butter und 20 g Mehl
Wenig Bratensauce
Rahm

Zubereitung:

Die Pilze grob reinigen, unterster Strunk wegschneiden und in Stücke schneiden.

Bratpfanne erhitzen, etwas Bratbutter begeben. Zwiebeln leicht andünsten. Pilze und Zitronensaft zugeben und ca. 1 Minute leicht mitdünsten. Mit Weisswein ablöschen. Salz begeben, Deckel auf die Pfanne. Pfanne vom Herd nehmen und abkühlen lassen. (Dies kann im Kühlschrank auch 1-2 Tage aufbewahrt werden)

Die 20g Butter in einer Pfanne erwärmen. Die 20g Mehl begeben und erwärmen. Die Flüssigkeit der Pilze begeben und unter ständigem Rühren aufkochen. Wenig Bratensauce und den Rahm begeben und ca. 5 Minuten köcheln lassen. Die Pilze begeben und etwas 5 Minuten ziehen lassen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Über getoastetes Brot giessen und servieren.