

Pfifferling Gemüse

Pfifferlings-Ragout

Zutaten als Beilage für 4 Portionen:

200 g frische Pfifferlinge,
20 g gerauchten Frühstücksspeck,
1 EL Butter,
1 Zwiebel feingehackt,
1 TL Mehl,
2 EL Sahne,
1/8 l Wasser,
Salz,
Pfeffer,
2 EL gehackte Petersilie,



Zubereitung :

Die Pfifferlinge putzen und in dünne Scheiben schneiden. Pfifferlinge sind oft sehr sandig. Damit es beim Kauen nicht so sehr knirscht gibt es einen Trick, wie man den Sand besser weg bekommt. Man bestäubt die Pfifferlinge mit Mehl und bürstet dieses mit einem harten Pinsel wieder von den Pfifferlingen. Der Sand bleibt am Mehl kleben und wird mit dem Mehl weggebürstet.

Frühstücksspeck in winzige Würfelchen schneiden. Die fein gehackte Zwiebel und die Speckwürfelchen mit Butter andünsten. Die Zwiebeln dürfen keine Farbe annehmen.

Die Pfifferlinge und das Wasser zugeben, bei mäßiger Hitze 15 Min dünsten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, Mehl in der Sahne verrühren und damit das Gemüse eindicken.

Zum Servieren das Pfifferling Gemüse mit der gehackten Petersilie bestreuen.