

## **Steinpilz Gemüse**

Zutaten als Beilage für 4 Portionen:

250 g Steinpilze,  
1 mittelgroße Zwiebel,  
½ l klare Fleischbrühe,  
50 g durchwachsenen Speck,  
1 EL Butter,  
1 EL gehackte Petersilie,  
Salz,  
gemahlener weißer Pfeffer aus der Mühle.



**Zubereitung :**

Steinpilze putzen : Mit einer kleinen Bürste vorsichtig die Erde, Nadeln und sonstige Verunreinigungen abbürsten, mit einem feuchten Schwämmchen nachputzen. Fraß-Stellen von Schnecken und Tieren mit einem kleinen scharfen Messer entfernen. Die Pilze kleinblättrig aufschneiden, dabei madige Stellen entfernen

**Zubereitung ( schnell )**

Die Steinpilze in dünne Scheiben schneiden. Die Zwiebel fein würfeln und in 1 EL Butter mit dem klein-gewürfelten Speck anbraten. Dann die Steinpilz-Scheiben dazugeben, kurz andünsten und mit der Fleischbrühe ablöschen. Ca. 20 Min. sanft köcheln lassen. Zum Schluss mit Salz, Pfeffer und gehackter Petersilie abschmecken.

**Zubereitung ( nach Onkel Schany )**

Die Steinpilz-Scheiben in einer großen Pfanne mit 3 EL Wasser aufkochen lassen. Ca. 20 Min. köcheln, dabei heißes Wasser zugeben, wenn das Wasser fast verdunstet ist.

Erst dann den Speck, die Butter und das Salz zugeben. Keine gehackte Zwiebel, aber dafür (nach Geschmack) eine fein geschnittene Knoblauchzehe zugeben und weitere 20 Min. dünsten.

Mit 1-2 EL Hartweizengrieß eindicken.

Auf diese Weise werden die Pilze besser gar - und sind damit bekömmlicher.