



## Pfifferlinge an Rahmsauce

Rezept für 4 Personen

1 EL	Bratbutter
2	Zwiebeln grob gehackt
600 gr	Pilze in Stücke geschnitten
1.5 dl	Wasser
2 Würfel	Gemüsebouillon
2 dl	Vollrahm
1 Becher	Crème fraîche mit Kräutern Zitronenpfeffer, Curry Petersilie gehackt

Die Zwiebel in Bratbutter anbraten. Die Pilze begeben und dünsten, bis die Flüssigkeit eingekocht ist.

Mit Wasser ablöschen, die Bouillonwürfel dazugeben und 15 Minuten schwach kochen lassen.

Rahm, Crème fraîche und Gewürze miteinander verquirlen und zu den Pilzen geben, weitere 5 Minuten kochen, abschmecken.

Petersilie darüber streuen und servieren.

Alle festkochenden Pilze können nach diesem Rezept gekocht werden.

Tipp : Zu Kartoffeln, Reis oder Teigwaren serviert, oder nur mit einem Stück Brot, ein Gedicht!