



Apfel-Pilze

Rezept für 4 Personen

600	gr	Mischpilze
1	EL	Bratbutter
1		Zwiebel grob gehackt
1	TL	Kümmel nach belieben
2	Würfel	Gemüsebouillon
1		Apfel
3	EL	Calvados
1	dl	Sauerrahm
1	TL	Worcestershire-Sauce
		Salz, Pfeffer

Pilze rüsten, waschen, in Stücke schneiden. Bratbutter in die Pfanne geben und die gehackte Zwiebel glasig dünsten, Kümmel darüber streuen.

Jetzt die Pilze zufügen und den geschälten Apfel an der Röstiraffel dazu reiben. Die Bouillonwürfel zugeben und dünsten bis alle Flüssigkeit eingekocht ist.

Mit dem Calvados ablöschen, den Sauerrahm und die Worcestershire-Sauce unterrühren und abschmecken.

Tipp : Eine tolle Beilage zu Rippli oder Rollschinkli.