



Pilze Brestenberger Art

Rezept für 4 Personen

1	EL	Bratbutter
100	gr	Speckwürfeli
1		Zwiebel grob gehackt
700	gr	Mischpilze in Stücke geschnitten
10		Silberzwiebeln
2		Knoblauchzehen gepresst
1		Lorbeerblatt
2	EL	Tomatenpüree
4	dl	Brestenberger Rotwein
3	dl	Wasser
1	Bund	Petersilie gehackt
5	Würfel	Klare Sauce
1	EL	Mehl
20	gr	Butter

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

Silberzwiebeln, Knoblauch, Lorbeerblatt, und Tomatenpüree kurz mitbraten, dann mit Rotwein und Wasser ablöschen. Petersilie und die Saucewürfel dazugeben, 10 Minuten auf kleinem Feuer kochen lassen.

Mehl und Butter gut miteinander mischen und damit die Sauce binden. Unter gelegentlichem rühren weitere 10 Minuten kochen lassen.

Abschmecken mit Salz und Pfeffer, Lorbeerblatt entfernen, servieren.

Tipp: Zu Kartoffelstock, einem Gratin oder mit Polenta ein super Festessen.