



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.