



Pilz Gratin

Rezept für 4 Personen

800 gr	Mischpilze
150 gr	Speckwürfeli
1 EL	Bratbutter
2	Zwiebeln gehackt
1 ½ dl	Weisswein
2 Würfel	Gemüsebouillon
1.8 dl	Rahm
2 EL oder	Balsamico Essig Kräuternessig
3	Salz, Pfeffer, Curry Eigelb
1.8 dl	Sauerrahm

Pilze rüsten, waschen, in Stücke schneiden. Die Speckwürfeli goldbraun braten, Bratbutter dazugeben und die gehackten Zwiebeln glasig dünsten.

Jetzt die Pilze zufügen und dünsten bis alle Flüssigkeit eingekocht ist. Mit dem Weisswein ablöschen, die Bouillonwürfel zugeben und den Wein fast vollständig einkochen lassen.

Rahm zu den Pilzen geben und diesen cremig einkochen. Mit Balsamico und den Gewürzen pikant abschmecken, in eine Gratinform verteilen und glatt streichen.

Die Eigelb und den Sauerrahm verquirlen, über die Pilze verteilen und im 220°C vorgeheizten Ofen 10-15 Minuten gratinieren.

Tipp : Mit einem Salat oder einem Schnitzel serviert, eine tolle Mahlzeit