

Lollo`s Waldpilzpfanne



Zutaten: (4 Personen, ca. 50 Minuten Kochzeit)

- 400 g frische Waldpilze – (oder Steinpilze)
- 400 g Stockschwämmchen – (aus dem Glas, den Sud abfangen)
- 3 mittelgroße Zwiebeln – (in Würfel schneiden)
- 20 g Butterschmalz – (oder Sonnenblumenöl)
- 150 g Schinkenwürfel – (oder geräucherten Speck)
- 200 ml Wildfond – (oder Gemüsefond)
- 200 g Creme-Fraiche – (oder Sahne)
- 2 TL Mehl
- 1 Bund Petersilie
- etwas Schnittlauch – (geht auch mit gefriergetrocknetem)
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 TL Salz, schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

1. Zur Vorbereitung werden der Abtropfsud der Stockschwämmchen, das Creme-Fraiche (oder Sahne) und das Mehl ordentlich in einem Glas verrührt und zunächst zur Seite gestellt.
 2. In der Pfanne das Butterschmalz auslassen und die zerkleinerten Zwiebeln glasig anrösten, dann die Schinkenwürfel, oder den geräucherten Speck hinzugeben und für ca. 10 Minuten auf kleiner Hitze anrösten.
 3. Jetzt die Pilze hinzugeben und mit geschlossenem Deckel die Masse solange anrösten lassen, bis die Pilze zusammengeschrumpft und angeschmort sind. Zwischendurch immer wieder mal verrühren. Die Pilze mit dem Wildfond, oder Gemüsefond (ich habe es auch schon mit Rotwein probiert) nach ca. 10 Minuten ablöschen und weiter für ca. 20 Minuten köcheln lassen, bis die Flüssigkeit fast verdunstet ist.
 4. Danach den bereits unter 1. vorbereitete Abtropfsud der Pilze mit dem Creme-Fraiche und das darin verrührte Mehl in die Pfanne hinzugeben. Weitere 10 Minuten auf kleiner Flamme unter Rühren köcheln lassen.
 5. Die Petersilie und den Rosmarin-Zweig, das Salz und Pfeffer beigeben Deckel drauf und weiter für ca. 10 Minuten köcheln lassen.
 6. Zum Servieren streue ich ein wenig Schnittlauch über das Gericht
-
- Dazu reiche ich Semmelknödel und einen Gurkensalat, passend dazu einen trockenen Rotwein.
 - Ich persönlich bin ein leidenschaftlicher Pilstrinker, wie man hier bereits schon bemerkt hat.





