

Pfifferlinge in Rahm

Von: Beate Rothärmel
Portionen: 4 Portionen

Zubereitungszeit: 45 Minuten

Zubereitung

Zuerst die Pfifferlinge trocken putzen, denn sie verlieren ihr Aroma, wenn sie gewaschen werden. Danach größere Exemplare gegebenenfalls halbieren oder vierteln.

Anschließend die Zwiebel schälen und fein würfeln. Dann die Petersilie waschen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein hacken. Nun die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Pfifferlinge darin auf hoher Stufe unter Wenden rundum gut anbraten. Bitte portionsweise anbraten, ansonsten ziehen sie Wasser. Danach aus der Pfanne nehmen und auf einem Teller zur Seite stellen.

Die Zwiebelwürfel in die Pfanne geben, darin bei mittlerer Hitze 3-4 Minuten glasig dünsten und mit Weißwein angießen. Etwas einkochen lassen und die Sahne zufügen. Kurz aufkochen lassen und dann die Pilze wieder hineingeben.

Die Pfifferlinge in Sahneseauce im Anschluss daran bei mittlerer Hitze etwa 5 Minuten offen köcheln lassen, mit Salz und Pfeffer würzen und die gehackte Petersilie unterziehen.

Einkaufsliste

400 g Pfifferlinge
75 ml Weißwein
125 ml Schlagsahne
1 Zwiebel
2 EL Butter
Salz,
Pfeffer schwarz Mühle
Petersilie