

Gebratene Pfifferlinge



Zutaten für 2 Personen:

300 g frische Pfifferlinge (brutto)

1/2 EL Olivenöl

1/2 EL fein geschnittener
Lauch, ersatzweise Schalotten

50 ml kräftige Gemüsebrühe

2-3 TL Crème fraîche

Salz, Pfeffer aus der Mühle

1/2 EL fein geschnittene frische
Petersilie (optional)

1. Bei den Pfifferlingen mit einem Gemüsemesser den Fuß einkürzen. Braune und harte Stellen großzügig wegschneiden. Lamellen mit Küchenpinsel säubern, Kopf mit Küchenpapier abreiben. Nicht waschen. In gleichmäßige kleine Stückchen schneiden.

2. Lauch in sehr feine Scheiben schneiden. Petersilie fein hacken.

3. Pfifferlinge in einer beschichteten Pfanne in wenig Olivenöl zusammen mit Lauch bei mittlerer Hitze braten. Nach einiger Zeit mehrmals schwenken. Wenn sie fast fertig gebraten sind, mit etwas Gemüsebrühe ablöschen. Crème fraîche

einrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Ein wenig einköcheln lassen.

4. Mit fein gehackter Petersilie bestreuen und möglichst schnell servieren.

Hinweise:

Das Putzen von Pfifferlingen ist leider sehr aufwändig, lohnt sich aber.

Als Faustregel kann man sich merken, dass man aus 500 g ungeputzten Pfifferlingen etwa 300 g geputzte gewinnt.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 40 min, Vorspeisen, Pilze, vegetarisch, international

Rezept und Foto: Walter
Stand 11.06.2024