

Pfifferling - Sauce

Kategorien: Sauce, Nudelsauce

Zutaten für: 4 Portionen

250	Gramm	Pfifferlinge, klein
4		Perlzwiebeln
1		Knoblauchzehe
1	Bund	Petersilie
1	Essl.	Olivenoel
40	Gramm	Butter
2	Essl.	Kalbsfond
100	ml	Portwein
500	Gramm	Penne lisce
		Salz
		Pfeffer

Anleitung:

Die Pilze putzen - moeglichst nicht waschen, damit sie sich nicht voll Wasser saugen. Zwiebel in pfifferlingkleine Stuecke schneiden, Knoblauch wuerfeln, Petersilie hacken.

Olivenoel mit 20 g Butter erhitzen und die Zwiebeln, Knoblauch, Pfifferlinge sowie die Haelfte der Petersilie darin anduensten. Wenn die Pilze alles Wasser abgegeben haben und anzubraten drohen, den Kalbsfond und Portwein angiessen. 10 min. durchkoecheln lassen, so dass die Sauce dicklich wird.

Restliche Petersilie hinzufuegen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und die uebrige Butter in kleinen Stueckchen dazugeben - unter Schwenken einziehen lassen oder mit dem Schneebesen aufschlagen. Auf den gekochten, noch nicht ganz ausgedampften Nudeln anrichten.

Tip: Etwas Salbei mitbraten, mit Wacholderbeeren wuerzen und mit Wildfond auffuellen.