

## Steinpilz - Sauce

Kategorien: Sauce, Nudelsauce

Zutaten für: 4 Portionen

40	Gramm	Steinpilze, getrocknet
50	Gramm	Speck, luftgetrocknet
1		Zwiebel
3		Knoblauchzehen
5		Petersilienstengel
4	Essl.	Olivenoel
2	Essl.	Tomatenmark
250	ml	Rotwein, kraeftig
500	Gramm	Nudeln
		Salz
		Pfeffer

### Anleitung:

Die Steinpilze mit 1/4 l heissem Wasser uebergiessen und wenigstens eine, besser drei Stunden einweichen lassen.

Speck und Zwiebel wuerfeln, Knoblauch und Petersilie hacken. Oel erhitzen, Speck und Zwiebel darin anroesten.

Danach das Tomatenmark einruehren und trocken roesten, ganz leicht am Topfboden ansetzen lassen. Dann die abgetropften Pilze hinzufuegen (Sud auffangen), ebenso den Knoblauch und die Haelfte der Petersilie.

Wenn alles wieder anzubraten beginnt, mit dem Rotwein abloeschen und diesen stark einkochen. Danach den Pilzsud angiessen - dabei darauf achten, dass der moeglicherweise sandige Satz nicht mit in die Sauce kommt. Zu einer dicklichen Sauce einkochen, abschmecken und die restliche Petersilie einruehren. Mit den gegarten Nudeln anrichten.

Tip: Eigentlich gehoert an die Sosse Katzenminze, die man aber nur selten bekommt. Man kann sich mit Pfefferminze behelfen. (Katzenminze kann man auch in Zoo-Fachgeschaeften bekommen)