

Pilzrotkraut von Violetten Rötelritterlingen



Dank Farbe und Aroma eignen sich diese Pilze besonders für dieses Rezept. Gebraucht werden neben den Pilzen je nach Vorliebe noch Butter oder Schmalz, Salz, Zucker, Aceto balsamico (rot), Apfel und Nelken sowie Lorbeerblätter und eine Zwiebel.

So gelingt es.

1. Pilze putzen und in schmale Streifen schneiden, die Zutaten bereit stellen.



2. Nun die fein gewürfelte Zwiebel in etwas Butter oder Schmalz anbraten, anschließend Pilze hinzufügen und ca. 10 min schmoren, dabei leicht salzen.



3. Nach Belieben Apfelstücke hinzufügen und mit ein wenig Essig, einer Prise Zucker, Lorbeerblättern und einigen Gewürznelken abschmecken. Weitere 10 min schmoren und zu guterletzt nochmals abschmecken. Am Schluss sollte das ungefähr so aussehen.



Schmeckt hervorragend als Beilage zu kräftigem Braten, auch zu Rouladen und Klößen.

Und so weiter...

Als vegetarische Variante kann man das natürlich auch ohne Fleisch servieren, z.B. zu Pasta, Couscous, Reis etc.

Guten Appetit!

Nobi