

Steinpilzsauce

Ideal zu kurz gebratenem Fleisch, Braten oder Vegiburgern

Für 4 Personen

50 g

$\frac{3}{8}$ l

4

2 EL

60 g

1

getrocknete Steinpilze

Wasser

kleine Zwiebeln

Butter

Säntis Crème fraîche
schwarzer Pfeffer,
frisch gemahlen

Muskatnuss,
frisch gerieben

Bund Schnittlauch

1. Die Steinpilze mit dem Wasser überbrühen und zugedeckt 30 Minuten stehen lassen. 2. Die Zwiebeln schälen und fein hacken. Die Butter erhitzen und die Zwiebeln darin weich dünsten, öfter umrühren. 3. Die Pilze abgiessen, dabei das Einweichwasser durch einen Kaffeefilter zu den Zwiebeln giessen. Die Crème fraîche unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat kräftig abschmecken, etwa 10 Minuten köcheln lassen. 4. Den Schnittlauch waschen, in Röllchen schneiden und unter die Steinpilzsauce rühren.