

Waldpilze süßsauer

Zutaten:

- 500 g frische Waldpilze
(evtl. auch Zuchtchampignons)
- 2 Zwiebeln
- 1 Becher saure Sahne
- 1 bis 2 EL Butter
- 2 Esslöffel Weinessig
- 1 Esslöffel Honig
- etwas Salz und Pfeffer

Zubereitung:

- Pilze säubern, waschen und scheiden
- Zwiebeln schneiden und in heißer Butter glasig dünsten
- Pilze zugeben und dünsten, bis sie glasig sind (etwa 10 Minuten)
- evtl. 1 bis 2 Esslöffel Wasser zugeben
- mit Salz und Pfeffer würzen
- Honig im Essig auflösen und zugeben
- gut umrühren
- Sahne zugeben
- je nach Wunsch nachwürzen

Am besten schmeckt´s mit
ECHTEM BAYERISCHEN BIENENHONIG



Bayerische Landesanstalt für
Weinbau und Gartenbau



Dr. Friedgard Schaper

www.lwg.bayern.de