

Steinpilze klassisch



Feuchter Herbst? Nadelwald in der Nähe? Lust, ein wenig im Unterholz herum zu kriechen?

Portionen:
je nach Menge

Zubereitungszeit
ca. 40 Min.

Gesamtzeit
ca. 40 min.

Zutaten

- Steinpilze
- 1 Bund Petersilie
- ein paar Schinken-/ Speckwürfel
- Butter
- Butterschmalz
- Zwiebeln
- Knoblauch
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung

STEP 1

Zunächst alle Pilze NICHT waschen, sondern mit einem feuchten Tuch, gegebenenfalls noch mit einem weichen Pinsel säubern. Die erdigen Stellen schneidet Ihr einfach ab und alles, was Euch etwas „schäbbig“ (as we say in the Ruhr Area) erscheint auch. Dann schneidet Ihr die Pilze in 1 – 2 cm dicke Scheiben.

STEP 2

Schnittlauch klein schneiden und die Zwiebeln und Knoblauch würfeln.

STEP 3

Eine schwere Pfanne – perfekt ist eine gusseiserne – sehr heiß werden lassen und die Steinpilze (das macht die klassische Variante aus) ohne (!) Fett scharf anbraten.

STEP 4

Wenn aus den Pilzen die Flüssigkeit ausgetreten ist, dreht Ihr die Hitze auf mittel und fügt einen guten Schwung Butterschmalz mit Zwiebeln und Knoblauch hinzu. Das Ganze wird nun ein paar Minuten gedünstet.

STEP 5

Zum Abschluss kommen noch Petersilie, Salz und Pfeffer in die Pfanne und ein Stückchen Butter wird als zusätzlicher Geschmacksbooster noch untergehoben. Fertig.