

# Menu

## Pilzschnitten

### *Zutaten (für 4 Pers.)*

800 g gemischte Pilze (z.Bsp. Champignons, Austernpilze, Eierschwämmli, Steinpilze, geputzt in Scheiben)

Bratbutter

1 Schalotte, fein gehackt

1 Knoblauchzehe

1 dl Weisswein oder Bouillon

2 dl Gemüsebouillon

2,5 dl Saucenhalbrahm

2 EL Majoran, fein gehackt

Salz, Pfeffer

Einige Tropfen Zitronensaft

Majoran zum Garnieren

### *Zubereitung*

Brotscheiben mit Butter bestreichen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. In der oberen Hälfte des auf 220°C vorgeheizten Ofens 3-5 Minuten toasten.

Sauce: Pilze portionenweise in der Bratbutter anbraten, herausnehmen. Schalotten und Knoblauch andämpfen. Mit Wein oder Bouillon ablöschen, etwas einkochen. Bouillon und Saucenhalbrahm dazugiessen, sämig einkochen. Pilze und Majoran beifügen, kurz köcheln, würzen und mit Zitronensaft abschmecken.

Brotscheiben auf Teller geben, die Sauce darüber verteilen, garnieren.