

Menu

Spaghetti mit Steinpilz-Rahmsauce

Zutaten (für 4 Pers.)

Menge	Zutaten
400 g	Steinpilze, in Scheiben
	Bratbutter oder Bratcrème
1	Knoblauchzehe, gepresst
1	Zwiebel, fein gehackt
4	Dörrfeigen, gewürfelt, nach Belieben
1 dl	Weisswein oder Gemüsebouillon
1,5 dl	Gemüsebouillon
2 - 3 EL	Grappa, nach Belieben
2,5 dl	Saucenhalbrahm
	Salz, Pfeffer, Muskatnuss
	einige Tropfen Zitronensaft und Peterli fein gehackt

Zubereitung Sauce

Steinpilze in der heissen Bratbutter beidseitig anbraten. Knoblauch, Zwiebel und Feigen mitdünsten. Mit Wein und/oder Bouillon ablöschen, etwas einkochen. Grappa und Rahm dazugiessen, sämig einkochen.

Sauce würzen, mit Zitronensaft abschmecken, Peterli daruntermischen.