

Sauce für Champignons, Austerpilze und auch Steinpilze:

Speck - Zwiebelbrunoise in Butter anschwitzen, aber nicht braun werden lassen.

Mit Creme fraîche auffüllen und mit Knoblauch und Aroma (Fondor) würzen.

Dann die grobgeschnittenen Pilze hinzugeben.

Mit Pfeffer und Salz würzen.

Dazu, feingehackte Petersilie.

Falls es zu flüssig ist, mit Sieb und Sahne zum Schluß befeuern.

Für Pfifferlinge kann man

Speck und Zwiebelbrunoise in Butter anschwitzen und gehackte Petersilie

z