

## Rezept

# Pilze in Orangensahne

Ein Rezept von Pilze in Orangensahne, am 23.04.2024

## Zutaten

<b>600 g</b> gemischte Pilze (z. B. Egerlinge, Shiitake und Austernpilze)	<b>300 g</b> kleine Schalotten
	Salz
1/2 Bund Thymian	<b>1</b> rote Chilischote
<b>4 EL</b> Olivenöl	<b>4</b> Saftorangen (am besten Blutorange)
<b>125 g</b> Sahne	<b>3 TL</b> kleine Kapern
<b>1 Prise</b> Zucker	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 255 kcal

## Zubereitung

1. Die Pilze putzen und in dünne Scheiben oder Streifen schneiden. Die Schalotten schälen, in Salzwasser 5 Min. vorkochen, abschrecken und abtropfen lassen.

---

2. Den Thymian waschen und trockenschütteln, die Blättchen von den Zweigen streifen. Die Chilischote waschen, vom Stielansatz befreien, entkernen und in feine Ringe schneiden.

---

3. Öl erhitzen, Schalotten darin mit Chili und Thymian bei mittlerer Hitze 2-3 Min. braten. Pilze dazugeben und etwa 4 Min. mitbraten.

---

4. Die Orangen auspressen. Saft mit Sahne zu den Pilzen geben. Mit Kapern und Zucker würzen und cremig einkochen lassen, salzen.