Rezept

Pfifferlingsauce

Ein Rezept von Pfifferlingsauce, am 07.10.2026

Zutaten

1	Zwiebel
1 Zweig	Rosmarin
1 TL	schwarze Pfefferkörner (nach Belieben auch Szechuanpfeffer oder eingelegte grüne Pfefferkörner)
	Zimtpulver
2 TL	Speisestärke
	Salz
ca. 1 EL	Aceto balsamico
1 Zehe	Knoblauch
300 g	Pfifferlinge
50 g	luftgetrockneter Schinken (in Scheiben)
2 EL	Olivenöl
2 TL	Zucker
300 ml	Gemüsebrühe
100 g	Crème fraîche
	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 240 kcal

Zubereitung

1. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein würfeln. Den Rosmarin waschen und trocken schütteln, die Nadeln abzupfen und fein hacken. Die Pilze putzen und trocken abreiben, große Exemplare halbieren. Den Pfeffer im Mörser zerstoßen. Den Schinken in feine Streifen schneiden.

2. Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Pilze, Zwiebel, Rosmarin und Schinken darin andünsten. Pfeffer, Knoblauch, Zucker und 1 Prise Zimt dazugeben, kurz mitdünsten. Brühe angießen, alles aufkochen.

3. Die Stärke mit etwas kaltem Wasser verrühren, dazugießen und die Sauce köcheln lassen, bis sie leicht bindet. Die Crème fraîche unterrühren. Die Sauce mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken. Frisch gekochte Nudeln (z. B. Tagliatelle, Bucatini oder Spätzle) auf Teller verteilen und die Sauce darauf anrichten.