

## Rezept

# Pilzgemüse in Sahnesauce

Ein Rezept von Pilzgemüse in Sahnesauce, am 10.06.2026

## Zutaten

<b>600 g</b> gemischte Pilze	<b>80 g</b> Räucherspeck
<b>2</b> große Schalotten	<b>2 EL</b> Butter
<b>1 EL</b> Cognac (nach Belieben)	<b>150 g</b> Sahne
Salz	Pfeffer
frisch geriebene Muskatnuss	<b>2 EL</b> gehackte Petersilie

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 310 kcal

## Zubereitung

1. Pilze in kaltem Wasser waschen, gründlich mit einem scharfen Messer putzen, große Pilze in Stücke oder Scheiben schneiden. Speck in kleine Würfel schneiden. Schalotten schälen und fein würfeln. Butter in einer hohen beschichteten Pfanne zerlassen, darin den Speck und die Schalotten bei mittlerer Hitze braten, bis der Speck leicht gebräunt ist. Pilze dazugeben und bei großer Hitze 2-5 Min. anbraten. Die Flüssigkeit, die aus den Pilzen austritt, sollte möglichst stark verdunsten.
2. Nach Belieben Cognac unterrühren und einkochen lassen. Die Sahne dazugießen und alles mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Offen bei mittlerer Hitze nochmals 7-10 Min. garen, bis die Pilze gar sind; sie sollen aber auf keinen Fall zerkochen. Mit Petersilie bestreuen und als Beilage zu gebratenem Fleisch servieren.