

Rezept

Steinpilzsauce

Ein Rezept von Steinpilzsauce, am 23.04.2024

Zutaten

40 g getrocknete Steinpilze	Salz
Pfeffer	Aceto balsamico
1 Zwiebel	1 Zweig Rosmarin
100 g getrocknete, in Öl eingelegte Tomaten	1 EL Öl
2 TL Zucker	1 Schuss Weinbrand (nach Belieben)
200 ml Gemüsebrühe	200 g Sahne

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min

Zubereitung

1. Die getrockneten Pilze unter fließendem Wasser gründlich waschen und in einer Schüssel mit $\frac{1}{4}$ l Wasser ca. 1 Std. einweichen. Inzwischen die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Den Rosmarinzweig waschen und trocken schütteln, die Nadeln abzupfen und fein hacken. Die getrockneten Tomaten abtropfen lassen und ebenfalls in feine Würfel schneiden.
2. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel mit Rosmarin und Zucker darin andünsten. Nach Belieben mit dem Weinbrand ablöschen. Die Tomaten und die Pilze samt Einweichflüssigkeit dazugeben, alles aufkochen und die Flüssigkeit fast vollständig verkochen lassen.
3. Brühe und Sahne dazugeben, aufkochen und noch ca. 5 Min. einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken. Mit frisch gekochten Nudeln (z.B. Tagliatelle oder Casarecce) mischen.