

# Heute ess ich

Beitrag von „Miss Jones“ vom 11. Januar 2018 21:43

Pilzrahmpfanne "Scarborough" - wahlweise mit Geschnnetzelterm

**1 große rote Zwiebel** halbieren, schälen und dann in dünne Halbmonde schneiden. Diese zusammen mit

**einigen Zweigen Thymian und 1 kleinen Zweig Rosmarin** in

**etwas Rapsöl** andünsten.

(für die Variante mit Fleisch) :

**200 g Geflügelgeschnnetzelterm** hinzugeben und von allen Seiten scharf anbraten, mit etwas

**Paprika** und **Vegetaria** (Vegeta ohne Glutamat) würzen.

**200 g (fleischfreie Variante: 400g) gemischte frische Pilze (z.B. Champignons, Pfifferlinge, Saitlinge etc.)** in feine Scheiben schneiden, und mit

**3 EL Butter** dazugeben, ggf. etwas mehr Butter, wenn die Pilze diese zu schnell absorbieren.

**2-3 Lauchzwiebeln** fein hacken, dazugeben.

Nachdem auch die Pilze etwas Farbe bekommen haben, das ganze mit

**1 Schoppen Cidre (ersatzweise Weißwein und ein Schluck Apfelessig)** ablöschen, den Herd auf etwa Hälfte herunterdrehen,

**1/4 l Geflügelfond** und

**1 Päckchen Sahne** hinzugeben, gut umrühren.

**ca 300g (frische) oder 150g (trockene) Spätzle** hineingeben, bis diese gar sind (ca 8-10 min) weiterkochen lassen. Kurz vor Ende

**Petersilie und etwas Salbei** hinzugeben, mit

**buntem Pfeffer** und **Worcestershiresauce** kräftig abschmecken.

Optional darf man noch etwas herzhaften Käse (zB Cheddar oder Emmentaler) unterrühren.

Und wieso "Scarborough"?

Na... Parsley, Sage, Rosemary & Thyme...

Guten Hunger!