

Heute ess ich

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

Pilzrahmpfanne "Scarborough" - wahlweise mit Geschnetzeltem

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 Geflügelgeschnetzeltes 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) untermischen.

Und wieso "Scarborough"?

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

Guten Hunger!