

Pilzdipps

Grundrezept für 4

Portionen:

100 g Pilze

1 TL Öl zum Dünsten

2 TL gehackte Zwiebel

1 Prise Knoblauch, gehackt

Salz, Pfeffer

2 EL Weisswein

1 Becher (ca. 200 g)

Magerquark, Sauerrahm,

Mascarpone, oder

2,5 dl Schlagrahm

Pilze grob hacken, im heissen Öl anrösten. Zwiebel und Knoblauch dazu geben, mitdünsten. Mit Weisswein ablöschen, Flüssigkeit einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Pilzsauce (links oben): Grundzutaten mit 1 EL Zitronensaft und eventuell 1 TL Pilzpulver mischen

Kräuter-Pilz-Sauce (rechts oben): Grundzutaten mit 3 EL pürierten oder fein gehackten Kräutern mischen

Ketchup-Pilz-Sauce (rechts unten): Grundzutaten mit 2 EL Ketchup und 2 Tropfen Tabasco mischen

Safran-Pilz-Sauce (links unten): Grundzutaten mit 1 Briefli Safran mischen

Tipp:

Diese Pilzdipps eignen sich als Beilage zu vielen Gerichten: In Stängeli geschnittenes Gemüse, Gschwelli, Baked Potatoes schmecken mit diesen Dipps ebenso gut wie gebratenes oder grilliertes Fleisch oder gekochtes Gemüse.

