

Godi's währschafte Pilzrösti

Zutaten für 4 Portionen:

600 g gemischte Pilze
1 Kilo gekochte Kartoffeln
1 dl Öl
1-2 EL Butter
1 Prise Salz
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 dl Weisswein
1 EL Öl
3 dl Bratensauce
0,5 dl Rahm
Salz, Pfeffer
Petersilie, Schnittlauch

200 g Pilze in Scheiben schneiden, im Öl gut andünsten. Die Kartoffeln an der Röstiraffel reiben und dazugeben. Anbraten, mischen und beidseitig goldgelb backen. Dazu nach und nach die Butter am Pfannenrand schmelzen lassen. Inzwischen die restlichen Pilze in grobe Stücke teilen. 1 EL Öl in einer Pfanne heiss werden lassen. Zwiebel und Knoblauch fein hacken. hinein geben und kurz wenden.. Pilze zugeben und gut dünsten, bis die ganze Flüssigkeit eingekocht ist. Mit dem Weisswein ablöschen, wieder einkochen. Bratensauce zugeben, etwa 10 Minuten kochen lassen. Rahm beifügen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Rösti auf Teller anrichten, Pilzragout darüber verteilen, mit Petersilie und Schnittlauch bestreuen.

Die Pilzrösti ist nicht nur währschafte und bodenständig, sondern schmeckt auch wirklich herrlich. Stellen Sie sich doch einmal vor, Sie wären zu Gast in einer Alphütte im Berner Oberland. Können Sie sich etwas Passenderes vorstellen als eine feine Pilzrösti inklusive Aussicht auf Eiger, Mönch und Jungfrau?

