

Pilze an Safran

Tipp: Safran in einer beschichteten Bratpfanne ohne Fett leicht anrösten. Dies verstärkt das Aroma des Safrans.

Zutaten für 4 Portionen:

*600 g Pilze
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
2 EL Öl
2 dl Weisswein
Safranfäden oder
Safranpulver
3 dl Hühnerbouillon
1 dl Rahm
Salz, Pfeffer
Schnittlauch, Petersilie*

Pilze in Scheiben schneiden, zusammen mit gehackter Zwiebel und Knoblauch im Öl anbraten. Mit dem Weisswein ablöschen, Safran zugeben und einkochen lassen. Hühnerbouillon und Rahm dazu geben, noch einmal aufkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Auf vier Teller anrichten, mit gehacktem Schnittlauch und Petersilie bestreuen.

Als Beilage schmecken Teigwaren oder Reis besonders gut.

