

Pilzpfeffer

Ein traditioneller, herbstlicher Hochgenuss, für einmal ohne Fleisch. Da freuen sich die Pilz-Fans, die Liebhaber vegetarischer Küche und ganz bestimmt auch Reh und Hirsch!

Zutaten für 4 Portionen:

600 g Pilze
2 EL Öl
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 Rüebl
1 Stück Sellerieknolle
4 dl Rotwein
1 dl Essig
10-12 Wacholderbeeren
10-12 Pfefferkörner
1 Lorbeerblatt
1 Rosmarinzweig
2 dl Bratensauce
1 kleine Zwiebel, grob geschnitten
12 Trauben, halbiert
wenig Öl
Geröstete Brotwürfel
Salz, Pfeffer

Pilze in grobe Stücke schneiden. In 2 EL Öl dünsten, bis die Flüssigkeit eingekocht ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Inzwischen Zwiebel, Knoblauch, Rüebl und Sellerie grob hacken, mit dem Rotwein, Essig und den Gewürzen aufkochen. Etwa 30 Minuten leicht köcheln lassen. Absieben, Flüssigkeit zu den Pilzen geben. Mit der Bratensauce abbinden, wenn nötig nochmals mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken. *)

Auf Teller anrichten. Zwiebel und Trauben in wenig Öl kurz anbraten, zusammen mit den Brotwürfeln über den Pfeffer verteilen. Dazu passen Spätzli, Teigwaren oder Reis.

*) Bis hier am Vortag zubereiten, kühl lagern. Vor dem Servieren aufkochen.

