



Pilzschnitten

aus Bruno's Küche

Zutaten für 2 Personen

Backpapier

6 Scheiben altbackenes Brot oder Toastbrot

Butter oder Kräuterbutter zum Bestreichen

Pilz-Sauce

400 g gemischte Pilze, z.B. Champignons, Austernpilze, Eierschwämmli, Steinpilze, geputzt, in Scheiben

Bratbutter oder Bratcrème

½ Schalotte, fein gehackt

½ Knoblauchzehe

0,5 dl Weisswein oder Gemüsebouillon

1 dl Gemüsebouillon

1,25 dl Saucenhalbrahm

1 EL Majoran, fein gehackt

Salz, Pfeffer

einige Tropfen Zitronensaft

Majoran zum Garnieren



Und so wird's gemacht

Brotscheiben mit Butter bestreichen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

In der oberen Hälfte des auf 220°C vorgeheizten Ofens 3-5 Minuten tosten.

Sauce: Pilze portionenweise in der Bratbutter anbraten, herausnehmen.

Schalotten und Knoblauch andämpfen.

Mit Wein oder Bouillon ablöschen, etwas einkochen.

Bouillon und Saucenhalbrahm dazu giessen, sämig einkochen.

Pilze und Majoran beifügen, kurz köcheln, würzen und mit Zitronensaft abschmecken

Brotscheiben auf Teller geben, die Sauce darüber verteilen, garnieren.

 Meine Anmerkungen:

Die Schnitten gelingen auch mit getrockneten Pilzen. 100 g frische Pilze entsprechen dabei etwa 10 g getrockneten Pilzen. Gemäss Anleitung auf der Verpackung einweichen und abtropfen.