

Gebratene Pilze

Zutaten für 4 Portionen:

- 500 g Misch-Pilze (Maronen, Steinpilze, Butterpilz, Pfifferling...)
- Butterschmalz
- 1 Zwiebel
- 100 g Schinkenspeck in Würfeln
- Salz und Pfeffer



Arbeitszeit: ca. 15 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 40 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 55 Minuten

Für gebratene Pilze müsst ihr zuerst eure Pilze putzen, d.h. ihr entfernt alles, was am Pilz nicht schön ist. Dann wascht ihr die Pilze gründlich ab und schneidet sie klein. Ebenso schält ihr eine Zwiebel und würfelt sie fein.

Erwärmt etwas Butterschmalz in einer Pfanne und gebt dann die gewürfelte Zwiebel, den Schinkenspeck und die Pilze zu. Jetzt bratet ihr die Pilze zuerst für 15 Minuten mit geschlossenem Deckel an, bevor die Pilzpfanne dann nochmal für 15-30 Minuten ohne Deckel brät.

Eure gebratenen Pilze sind fertig, wenn sie weich sind. Dann würzt ihr sie noch ordentlich mit Pfeffer und Salz und serviert sie zu einem [Kräuterbutterbrot](#) oder zu [Kartoffelbrei](#).

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

