



ORF extra

Steinpilzsauce nach Omas Art

Dieses wunderbare Gericht wird in meiner Familie seit Jahrzehnten zubereitet. Wer gerade keine Steinpilze gefunden hat, kann genauso gut andere Röhrlinge verwenden - geschmacklich gibt es so gut wie keinen Unterschied. Ein geniales, einfaches Rezept - und ein richtiges Geschmackswunder!

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

500 g Steinpilze oder andere Röhrlinge (z. B. Hexenröhrling, Hainbuchen-Röhrling, Rotkappe, Maronenröhrling)

1 Handvoll Petersilie, fein geschnitten

1 Prise Kümmel, ganz oder gemahlen

ca. 375 ml Wasser (1 1/2 Tassen)

2-3 EL Schmalz (oder 2 EL Butter)

2 EL Mehl

1-2 Lorbeerblätter

etwas Salz

etwas Pfeffer

optional: 1 Schuss Sahne

Passende Beilage: klassischerweise Semmelknödel

Zubereitung:

Zu Beginn die geputzten, ungewaschenen Pilze in dünne, mundgerechte Streifen schneiden. Die Pilze in einem Topf mit Petersilie und Kümmel im Wasser aufkochen, bis sich das Volumen nach ca. 10 Minuten deutlich reduziert und sich die Masse ins Bräunliche verfärbt hat. In der Zwischenzeit die Mehlschwitze (meine Oma nennt sie „Einbrenn“) herstellen: Dazu Schmalz oder Butter in einer Pfanne zerlassen, Mehl beimengen und 1-2 Minuten anschwitzen, bis es eingedickt ist. Anschließend unter kräftigem Rühren unter die Pilzmasse mischen.

Lorbeerblätter dazugeben und die Sauce bei mittlerer Hitze für weitere 10-15 Minuten köcheln lassen. Dabei kräftig umrühren und am Ende mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die perfekte Beilage zu dieser schmackhaften Sauce sind klassischerweise Semmelknödel.

Tipp: Einige Schöpfer des Knödelwassers zur Sauce geben.

Alternative Zubereitung:

Wer möchte, kann im letzten Schritt je nach Wunsch einen Schuss Sahne unterrühren. Auch möglich: Zwiebeln und Pilze nicht aufkochen, sondern in Schmalz, Butter oder Öl anbraten und mit Wasser und Sahne aufgießen.

Quelle: **Pilzvergüht. Die Schätze des Waldes aufspüren. Suchen, sammeln, satt sein das ganze Jahr** von Stefan Marxer. 184 Seiten, gebunden, EUR 24,90. Löwenzahn Verlag. ISBN 978-3-7066-2672-9