

Steinpilze klassisch zu Kartoffeln

dg: sg

Die ideale Beilage zu Haar- oder Federwild, verschiedenen Fleischgerichten, Geflügel und vielem mehr.

2 Personen

300 g Kartoffeln, dressiert
120 g Steinpilze, gescheibelt
25 g Trüffel, gehackt oder 1 Knobli gehackt
Trüffeljus, falls vorhanden
1 EL Butter
5 cl Rahm
1 EL Liscio, grobgehackt

Dampfkartoffeln bereiten, dauert 15 bis 20 Minuten.
Inzwischen Steinpilze und Trüffel in Butter anziehen. Salzen, pfeffern.
Mit Rahm und Trüffeljus ablöschen und auf kleiner Flamme sämig werden lassen. Liscio zumischen.
Pilze auf die Kartoffeln fügen, servieren.