

# SAUERLÄNDER STEINPILZ-PFANNE



# SAUERLÄNDER STEINPILZ-PFANNE

## ZUTATEN

Für 4 Personen

600 g Steinpilze oder Maronenröhrlinge  
1 Zwiebel  
2 EL Butter  
2 EL Petersilie, frisch gehackt  
50 ml Sahne  
200 ml Grevensteiner Landbier  
Salz, Pfeffer

Dazu empfehlen wir Kartoffelklöße oder  
Semmelknödel

## ZUBEREITUNG

Vorbereitung: 20 Minuten / Garzeit: 15 Minuten

1. Die Steinpilze gründlich putzen und größere Pilze halbieren oder vierteln.
2. Die Zwiebeln schälen und fein hacken.
3. 2 EL Butter in einer Pfanne schmelzen lassen.
4. Zuerst die gehackten Zwiebeln in der Pfanne anbraten.
5. Dann die Pilze hinzufügen und ca. 7 Minuten braten, bis sie eine schöne Farbe bekommen.
6. Die Pilze und Zwiebeln mit  $\frac{1}{4}$  l Landbier ablöschen.
7. Kurz aufkochen lassen und dann 3 Minuten köcheln lassen.
8. Die Sahne unter die Pilze und Zwiebeln heben und umrühren.
9. Achten Sie darauf, dass die Mischung nicht mehr kocht.
10. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
11. Petersilie über die Pilze streuen.
12. Die Kartoffelknödel nach Packungsanweisung zubereiten.
13. Die Kartoffelknödel in der Pfanne mit den Pilzen platzieren.
14. Mit Petersilie bestreuen.
15. Direkt in der Pfanne mit kühlem Grevensteiner Landbier servieren.

*Grevensteiner wünscht  
einen guten Appetit!*



Weitere Rezeptideen finden Sie unter:

 [www.grevensteiner.de](http://www.grevensteiner.de)   @grevensteiner