

# Pilze an Pommerysenf

Zutaten für 4 Portionen:

600 g Pilze

1 kleine Zwiebel, gehackt

1 EL Öl

2 EL Pommerysenf (milder, grobkörniger Senf)

1 dl Weisswein

2 dl Bratensauce

1 dl Rahm

Salz, Pfeffer

Schnittlauch, Petersilie

Pilze in grobe Stücke schneiden. Im heissen Öl anbraten, Zwiebel dazu geben und kurz mitdünsten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Senf begeben und kurz weiter dünsten. Mit dem Weisswein ablöschen. Etwas einreduzieren, die Bratensauce und den Rahm dazu giessen. Aufkochen, wenn nötig mit etwas Salz und Pfeffer fertig abschmecken. Mit Schnittlauch und Petersilie bestreuen. Dazu passt Reis, Teigwaren oder eine feine Rösti.

Für dieses herrliche Gericht verwenden wir am liebsten Pommerysenf. Notfalls tut's aber auch ein anderer grobkörniger Senf. Dieser sollte aber keinesfalls scharf sein damit der zarte Pilzgeschmack nicht beeinträchtigt wird..

