



Steinpilzmus mit Wein

500 g Steinpilze

50 g durchwachsener Speck

50 g Butter

¼ l roter Dessertwein (Portwein)

¼ l süße Sahne

Pfeffer, Thymian, Oregano und Lavendel zum Würzen

Die Pilze putzen, ggf. nur kurz abrausen, abtrocknen und in mundgerechte Scheiben schneiden.

Den Speck in feine Streifen schneiden, in der Butter bei milder Hitze goldfarben braten und dann mit den Pilzen einige Minuten gut durchschmoren

Je eine Hälfte vom Wein und der Sahne zugeben und fast ganz einkochen lassen.

Mit Pfeffer, Thymian, Oregano und wenn gewünscht mit Lavendel würzen. Den restlichen Wein und die Sahne zugießen und noch einmal kurz aufkochen lassen.

