Geschnetzeltes in Pilz-Sahnesoße

Zutaten für 4 Personen:

600g Geschnetzeltes
500g Champignons, frisch, 20g Steinpilze getrocknet
2 mittlere Zwiebeln, 300g süße Sahne, 300ml Wasser
1 Tl Paprika edelsüß, 2El Sherry halbtrocken
Öl, Salz, Pfeffer, Soßenbinder

Zubereitung:

Steinpilze mit 300ml heißem Wasser übergießen und gut 30 min. einweichen, dann das Wasser abgießen und auffangen, die Pilze klein schneiden.

Das Geschnetzelte in erhitztem Öl braten und beiseite stellen. Champignons schneiden, Zwiebeln würfeln und in der Pfanne in etwas Öl mit den Steinpilzen anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Pilzwasser durch einen Kaffeefilter gießen und die Pilze damit ablöschen, Sherry dazugeben und etwas einkochen lassen.
Die Sahne angießen und wieder einkochen lassen.

Das Geschnetzelte in die Soße geben und erwärmen, eventuell nochmal nachwürzen und die Soße mit Soßenbinder andicken.

Dazu schmecken Rhönland– Bandnudeln und ein frischer Salat.

Guten Appetit!