

BETRUNKENES PAD

auf grüner Pfeffer-Cognac-Sauce

Rezept für 2 Personen

Zutaten:

- 2 Fungi Pads
- 1 kleine Zwiebel
- 4 cl Cognac
- 250 ml Sahne
- 50 ml Worcestersauce
- 30 g grüner Pfeffer in Lake
- Sonnenblumenöl
- Kartoffeln
- Butter
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Kartoffeln kochen
2. Zwiebeln klein hacken
3. Fungi Pads in Öl auf beiden Seiten anbraten, aus der Pfanne nehmen und warm stellen
4. Etwas Öl in die Pfanne nachgeben
5. Fein gehackte Zwiebel bei mittlerer Hitze anschwitzen (nicht bräunen)
6. Die Hälfte vom grünen Pfeffer zerdrücken und kurz mitrösten
7. Mit Cognac ablöschen und mit Sahne aufgießen
8. Worcestersauce zugeben
9. Mit Salz & Pfeffer abschmecken (Sauce nach Belieben reduzieren)
10. Kartoffeln schälen und
11. in zerlassener Butter mit etwas Salz kurz durchschwenken

