

BETRUNKENES PAD

auf grüner Pfeffer-Cognac-Sauce

SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●●○○

ZUBEREITUNGSZEIT: 30 min.

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

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