

# Pilzschnitte

## Sältebachgrabe Pilzigs



Uschafilig gueti" Pilzschnitten mit  
"allem Cheibs vo Schwümm u Chrütli"

Zutaten für 10 Personen:

- 300 g Eierschwämme
- 300 g Totentrompeten frisch oder 30 g getrocknete
- 300 g Steinpilze frisch oder 30 g getrocknete
- 300 g Champignons
- 200 g Speckstreifen
- 1 gehackte Zwiebel
- 1 gehackte Knoblauchzehen
- 3 EL gehackte Petersilie
- 250 g Butter
- 1 dl Apfelsaft
- 1 TL Kräuterschnaps
- 1 dl Rahm
- Salz. Pfeffer
- etwas feine Basilikumstreifen
  
- 10 Züpfescheiben oder ersatzweise Toastbrotsccheiben

Zubereitung:

Butter anbräunen, Speck, Zwiebeln und Knoblauch dazugeben und etwas andämpfen.

Mit Most und Kräuterschnaps ablöschen.

Petersilie, Basilikum und die verschiedenen Pilzsorten beifügen.

Rahm beigeben, alles aufkochen und abschmecken.

Die Pilze vom Herd nehmen und etwas ziehen lassen.

Die Züpfescheiben beidseitig braun toasten und die Pilze darüber anrichten.

Sofort servieren.

Tipp:

Man kann auch andere Pilzsorten beifügen.