

Steinpilz-Sauce

Zutaten für 4 Personen

40 g getrocknete Steinpilze
50 g luftgetrockneter Speck
1 Zwiebel
2-4 Knoblauchzehen
einige Stängel Petersilie
4 EL Oliven-Öl
2 EL Tomatenmark
kräftiger Rotwein
Salz
Pfeffer

400-500 g Nudeln (siehe unten)

Zubereitung:

- Die Steinpilze mit 1/4l heißem Wasser übergießen und wenigstens eine, besser drei Stunden einweichen lassen.
- Speck und Zwiebel würfeln, Knoblauch und Petersilie hacken. Öl erhitzen, Speck und Zwiebel darin anrösten.
- Danach das Tomatenmark einrühren und trocken rösten, ganz leicht am Topfboden ansetzen lassen. Dann die abgetropften Pilze hinzufügen (Sud auffangen!), ebenso den Knoblauch und die Hälfte der Petersilie.
- Wenn alles wieder anzubraten beginnt, mit dem Rotwein ablöschen und diesen stark einkochen. Danach den Pilzsud angießen - dabei darauf achten, daß der möglicherweise sandige Satz nicht mit in die Sauce kommt.
- Zu einer dicklichen Sauce einkochen, abschmecken und die restliche Petersilie einrühren. Mit den gegarten Nudeln anrichten.

Tipp:

Man braucht hierfür aromatische getrocknete Steinpilze - und da sind die wenig ansehnlichen, verschrumpelten Schnitzel von ausgewachsenen Exemplaren mit dicken, dunklen Schwämmen am besten, nicht die ebenmäßig schönen, kleinen, hellen, auch teureren Pilze. Schmeckt gut zu allen dickeren Nudeln, etwa zu Makkaroni oder Penne Rigate eine Art kurze, gerippte Makkaroni. Dazu reicht man den kräftigen Rotwein, der auch für die Sauce benutzt wurde.