

## Großmutter's Pfifferlingsrezept



Die Pfifferlinge putzen, aber möglichst nicht waschen.

Kleine ganz lassen, große halbieren oder vierteln.

Kleingehackte Zwiebeln in Butter glasig dünsten, Pfifferlinge dazugeben, Salz, Pfeffer würzen und gleich etwas Mehl darüber streuen.

Mit Sahne und Weißwein ablöschen und ein Lorbeerblatt hinzugeben.

5 min auf kleiner Flamme ziehen lassen. Mit gehackter Petersilie oder Schnittlauch bestreuen.