

Pfifferlings - Vinaigrette

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Kalt oder warm, herzhaft z. B. zu Wildbraten, Ochsenbacken und vielem mehr

Zutaten

- 200 g Pfifferlinge, geputzt, grob gewürfelt
- 60 g Kartoffelwürfel, 1/2 cm fein gewürfelt
- 10 g magerer Speck, gewürfelt
- 1 Schalotte
- Etwas Knoblauch nach Geschmack
- 40 ml trockener Weißwein
- 40 ml weißer Portwein
- 1 El Rotweinessig
- 1 Spritzer Limonen - oder Zitronensaft
- 150 ml klarer Geflügelfond
- 2 kleine Tomaten, gewürfelt (Tomate Concassée)
- 1 kleine Stange Frühlingslauch, gewürfelt
- 1 El Olivenöl
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle,

Zubereitungsart

Schritt1

Den Speck in Olivenöl anbraten und die gleichmäßig klein gewürfelten Pfifferlinge und Kartoffelwürfel dazu geben, kurz mit angehen lassen. Mit Weißwein, Portwein und Rotweinessig ablöschen und den Geflügelfond aufgießen.

Schritt2

Etwa köcheln lassen und die Lauchwürfel dazu geben; alles gar aber "bissfest" halten, mit 1 Spritzer Zitrusaft nachschmecken, die Tomatenwürfel unterschwenken.

Rezeptart: Vinaigrette **Tags:** pfifferlinge, vinaigrette

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/pfifferlings-vinaigrette/>