

## Bratkartoffeln mit gebratenen Pfifferlingen

Vorgekochte Kartoffeln in Pfanne braten.

Pfifferlinge sind nach Ansicht von A.K. die einzigen Pilze, die man auch kurz mal in Wasser legen kann, um sie zu reinigen, weil sehr viel dran zu putzen ist. Es gibt hier leider auch seitens Alexander noch keinen Trick, wie das Putzen zu vereinfachen wäre.

Pfifferlinge putzen. Eine Zwiebel in kleinste Würfelchen schneiden.

Pfifferlinge werden getrennt von den Kartoffeln gebraten.

Etwas Öl in Pfanne stark erhitzen (Butter könnte nicht so viel Hitze vertragen), Pfifferlinge dazugeben.

Erst nur die Pfifferlinge braten ohne Zwiebeln mit großer Hitze. Pilze nicht schwenken, sonst ziehen sie Wasser. Wenn Pilze braun sind, aus der Pfanne nehmen und zur Seite stellen.

Butter in die Pfanne geben, Zwiebelwürfelchen dazu. Etwas frische, klein geschnittene Petersilie dazu geben. Wenn Zwiebeln Farbe annehmen, Pfifferlinge dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kartoffeln ebenfalls mit Salz und Pfeffer abschmecken.  
Dann Kartoffeln und Pilze zusammengeben.

So bleiben die Pilze schön fest und beim Essen kommt der Eigengeschmack der Kartoffeln, der Zwiebeln mit Petersilie und der Pilze wunderbar heraus.