

Pfifferlinge mit Speck und Zimtbirne 8 Portionen

ZUTATEN:

400 g Pfifferlinge oder Steinpilze,
100 g rohen Bauchspeck,
etwas Butter oder Schweineschmalz.

4 schöne Birnen,
Saft 1 Zitrone, etwas Butter, etwas
Süßwein, Zimt, 2 EL Preiselbeeren.

VORGANG:

Speck in dünne Streifen schneiden,
kurz in Wasser aufkochen, in einem
Sieb abtrocknen lassen.
Pilze sauber putzen und langsam in
Butter mit den Specksteifen goldgelb
braten.

Die Birnen schälen, halbieren,
entkernen,
mit Zitronensaft beträufeln,
im Butter leicht anbraten und mit Zimt
bestreuen, Süßwein begeben und
weich garen. Regelmäßig übergießen.
Zum Schluss mit Preiselbeeren füllen.