

## **Violette Rötelritterling: ein ausgezeichneter Speisepilz!**

### **Zutaten:**

ca. 200-250 Gramm Violette Rötelritterlinge (geputzt).  
1 Zwiebel  
Nudeln  
etwas Bauchspeck (je nach Geschmack) oder auch nicht!  
etwas Butter  
Mehl  
Pfeffer, Gewürze

Die frischen und jungen (!) Violetten Rötelritterlinge entstielen, die Huthaut oben mit dem Messer entfernen (geht hervorragend, wenn man von der Kante aus ablöst).

Zwiebel schälen und kleinschneiden, die Hälfte davon in einem Kochtopf mit kochendem Wasser (ca. 0,3 Liter) mit den Pilzen unter Zusatz von Salz geben und 20 Minuten köcheln lassen.

Nudeln im Kochtopf zum Kochen bringen, etwas Salz dazu geben, abkochen, anschließend das Nudelwasser abgießen.

In der Zwischenzeit etwas Speck schneiden (wenn vorhanden, wegen dem Geschmack, aber nicht zu viel!) und mit der restlichen Zwiebelhälfte in einer Pfanne mit etwas Butter glasig anbraten. Etwas Mehl mit Wasser anrühren und in die Pfanne geben, Pilze mit dem Sud hinzufügen, etwa 5 Minuten aufkochen lassen. Pfeffer, eine Spur Curry und etwas Gemüsebrühe begeben. Wer möchte, kann noch etwas Sahne hinzufügen.

Umrühren und mit den Nudeln servieren.  
Schmeckt ausgezeichnet, fast wie Kalbfleisch.

Viele Dank an Oskar Fach für das Rezept