

Austernpilzpfanne

500 g Austernpilze

2 rote Zwiebeln

2 Knoblauchzehen

1 Chilischote

50 g geräucherter durchwachsener Speck

2 EL Öl

1 bis 2 EL Sojasoße

1 EL Cognac

eventuell Salz

Austernpilze in kleine Stücke brechen, Zwiebeln halbieren und in Scheiben schneiden, Knoblauchzehen auspressen, Chilischote entkernen und in feine Streifen schneiden, Speck in Würfel schneiden. Öl erhitzen und Speck darin auslassen. Alle Zutaten dazugeben und 7 bis 10 Minuten braten. Sojasoße und Cognac unterrühren und abschmecken.

Beilage: Salzkartoffeln, Eisbergsalat.