



*mmhhhh .... mit Honig!*

## Pilze süßsauer

### *Zutaten:*

2 Zwiebeln, 1 - 2 EL Butter, 500 g Pilze,  
etwas Salz und Pfeffer, 1 EL Honig,  
2 EL Weinessig, 1 Becher saure Sahne.

### *Zubereitung:*

Zwiebel schneiden und in heißer Butter leicht glasig dünsten. Pilze schneiden und mitdünsten, bis sie weich sind, etwa 10 Minuten. Wenn die Pilze sehr trocken sind, 1 - 2 EL Wasser zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Honig in Essig auflösen, über die Pilze geben, gut durchrühren, zum Schluss die Sahne zugeben.

### *Tipp:*

Als Pilze eignen sich Zuchtchampignons, aber auch Mischpilze frisch aus dem Wald. Milden Honig wählen, zum Beispiel Rapshonig oder Waldhonig!

EL = Esslöffel

**Am besten schmeckt´s mit  
ECHTEM BAYERISCHEN BIENENHONIG!**

[www.lwg.bayern.de](http://www.lwg.bayern.de)



*mmhhhh .... mit Honig!*

## Pilze süßsauer

### *Zutaten:*

2 Zwiebeln, 1 - 2 EL Butter, 500 g Pilze,  
etwas Salz und Pfeffer, 1 EL Honig,  
2 EL Weinessig, 1 Becher saure Sahne.

### *Zubereitung:*

Zwiebel schneiden und in heißer Butter leicht glasig dünsten. Pilze schneiden und mitdünsten, bis sie weich sind, etwa 10 Minuten. Wenn die Pilze sehr trocken sind, 1 - 2 EL Wasser zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Honig in Essig auflösen, über die Pilze geben, gut durchrühren, zum Schluss die Sahne zugeben.

### *Tipp:*

Als Pilze eignen sich Zuchtchampignons, aber auch Mischpilze frisch aus dem Wald. Milden Honig wählen, zum Beispiel Rapshonig oder Waldhonig!

EL = Esslöffel

**Am besten schmeckt´s mit  
ECHTEM BAYERISCHEN BIENENHONIG!**

[www.lwg.bayern.de](http://www.lwg.bayern.de)



*mmhhhh .... mit Honig!*

## Pilze süßsauer

### *Zutaten:*

2 Zwiebeln, 1 - 2 EL Butter, 500 g Pilze,  
etwas Salz und Pfeffer, 1 EL Honig,  
2 EL Weinessig, 1 Becher saure Sahne.

### *Zubereitung:*

Zwiebel schneiden und in heißer Butter leicht glasig dünsten. Pilze schneiden und mitdünsten, bis sie weich sind, etwa 10 Minuten. Wenn die Pilze sehr trocken sind, 1 - 2 EL Wasser zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Honig in Essig auflösen, über die Pilze geben, gut durchrühren, zum Schluss die Sahne zugeben.

### *Tipp:*

Als Pilze eignen sich Zuchtchampignons, aber auch Mischpilze frisch aus dem Wald. Milden Honig wählen, zum Beispiel Rapshonig oder Waldhonig!

EL = Esslöffel

**Am besten schmeckt´s mit  
ECHTEM BAYERISCHEN BIENENHONIG!**

[www.lwg.bayern.de](http://www.lwg.bayern.de)