



## **Zurück zur Natur - Hintersteiner See** **22.10.2023**

### **Sauce mit Trompetenpfefflingen à la Ingrid**

von Ingrid Hochfilzer, Hotel Hochfilzer

#### Zutaten :

Die frischesten Tiroler Trompetenpfefflinge  
Tiroler Schlagobers,  
Tiroler Zwiebel,  
Tiroler Bauernbutter,  
Salz, Pfeffer,  
Zucker,  
Knoblauch aus Tirol,  
Olivenöl,  
Ketjap manis (süße Soyasauce)

#### Zubereitung :

Schwammerl nur trocken reinigen (ich wasche sie bewusst nicht, wenn es nicht unbedingt notwendig ist: es bleibt mehr Aroma erhalten).  
In einem Gemisch aus Butter und Öl plus Salz, einer Prise Zucker, frisch gemahlenem Pfeffer werden die fein geschnittenen Zwiebeln und der ebenfalls sehr fein geschnittene Knoblauch angebraten; das Gemisch soll nicht zu viel Farbe nehmen. Mit hausgemachtem Gemüsejus (oder Bio-Suppenpulver mit Wasser) aufgießen, reduzieren und dann noch mehr Butter dazu und die Schwammerl und braten - zum Schluss ein sehr ordentlicher Schuss Obers dazu .  
Abschmecken und eventuell einen Schuss Ketjap Manis dazu.  
Diese Sauce zu Wildkräuternockerln - ein Gedicht!