

## Champignon-Soße

### Für 2 Personen

1 Knoblauchzehen	150 g braune Champignons	1 Schalotte
2 Zweige Thymian	1 EL Butterschmalz	100 ml Gemüsefond
150 ml Sahne	Muskat, Pfeffer, Salz	

Die Champignons mit einem Pinsel putzen und vierteln. Die Schalotte und die Knoblauchzehe abziehen und würfeln. Den Thymian waschen, trocken schütteln und abzupfen. Butterschmalz in einer Pfanne zerlassen und alles anbraten. Danach auf einem Küchentuch abtropfen lassen. Bratensatz mit dem Gemüsefond und der Sahne ablöschen und einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Anschließend die Champignons, den Knoblauch, die Schalotte und den Thymian wieder dazugeben.

Sandra Gierl am 07. Februar 2013