

Pilz-Soße

Für 2 Personen

1 Schalotte	200 g gemischte Speisepilze	1 EL Butter
200 ml Sahne	1/2 TL Mehlbutter	Salz, Pfeffer

Für die Soße die Schalotte schälen und fein schneiden. Pilze putzen und in Scheiben schneiden. In einer Pfanne mit 1 EL Butter die Schalotte anschwitzen, die Pilze zugeben und kurz braten. Dann Sahne untermischen und aufkochen. Die Soße mit Mehlbutter binden, gut durchkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Vincent Klink Mittwoch, 19. November 2008