

## Pilz-Soße

### Für 4 Personen

1 Zwiebel	40 g geräucherter Bauchspeck	100 g Champignons
1 EL Butter	1 EL Mehl	200 ml Fleischbrühe
Salz, Pfeffer	1/2 Bund glatte Petersilie	

Die Zwiebel schälen und fein schneiden, Speck fein würfeln, Pilze putzen und hacken. In einem Topf mit 1 EL Butter Speck, Zwiebel und Pilze anbraten, mit Mehl bestäuben. Fleischbrühe zufügen und alles ca. 6 Minuten einköcheln lassen. Mit einem Pürierstab leicht pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie abspülen, trockenschütteln, fein hacken und unter die Sauce mischen.

Vincent Klink am 19. September 2013