

## Pilz-Soße

### Für zwei Personen

2 Schalotten	50 g Bacon	20 g Butterschmalz
70 ml Weinreduktion	70 ml Gemüsebrühe	50 g Schmand
2 EL Steinpilz-Pulver	Bourbon-Vanille-Zucker	gehackte Petersilie
Pfeffer, Salz		

Die Schalotten schälen und klein würfeln, den Bacon würfeln. In einem kleinen Topf den Bacon mit Butterschmalz anbraten bis er hellbraun ist; mit Weinreduktion, Brühe ablöschen und etwas einreduzieren lassen. Den Schmand unterrühren und weiter reduzieren; die Soße pürieren. Das Steinpilz-Pulver und die Petersilie hinzufügen; mit Pfeffer, Salz und Vanille-Zucker abschmecken.

NN am 07. Mai 2020