

Champignon-Rahm-Soße

Für 2 Portionen:

1 Zwiebel	300 g frische braune Champignons	2 EL Öl
100 ml trockener Weißwein	100 ml heißes Wasser	1 TL Gemüsebrühe-Pulver
100 ml Sahne	2 Prise Salz	1 Prise schwarzer Pfeffer
1 Spr. Zitronensaft	1 Prise Paprikapulver (edelsüß)	1 EL frische Petersilie
1 Zwiebel	300 g frische braune Champignons	

Die Zwiebel schälen, halbieren und in feine Würfel schneiden. Die Champignons mit einem Küchentuch abreiben und den Strunk etwas abschneiden. Die Champignons in feine Scheiben schneiden.

Das Öl in der Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin glasig dünsten.

Die Champignon-Scheiben mit anbraten und mit Weißwein ablöschen.

Das heiße Wasser mit der Gemüsebrühe mischen und hinzugießen. Alles für 5 Minuten auf mittlerer Stufe einreduzieren, mit der Sahne abschmecken.

Mit dem Salz, dem schwarzen Pfeffer, dem Zitronensaft und dem Paprikapulver würzen.

Die Petersilie waschen, trocknen und fein hacken. Die gehackte Petersilie zur Champignon-Rahm-Sauce hinzugeben.

Die Sauce heiß servieren.

Tipp:

Diese Sauce passt gut zu kurzgebratenem Fleisch oder auch vegetarisch zu Spätzle oder Semmelknödel.

NN am 06. Januar 2025