

Champignon-Soße

60 g Butter	3 kleine Zwiebeln	450 g Champignons
1 EL Tomatenmark	250 ml Weißwein, trocken	200 ml Sahne
Sojasauce	Petersilie	Salz, Pfeffer

Die Butter in einer Pfanne schmelzen und die kleingeschnittenen Zwiebeln darin glasig werden lassen. Das Tomatenmark mit anrösten und die in Scheiben geschnittenen Pilze dazugeben, alles etwa acht bis zehn Minuten köcheln lassen.

Mit Weißwein und Sahne ablöschen und nochmals etwa 25 Minuten einreduzieren lassen. Sollten Sie einen Deckel auf der Pfanne verwenden, diesen nicht ganz schließen. Zum Schluss mit Salz, Pfeffer, Petersilie und Sojasauce abschmecken.

Alexander Herrmann am 06. Dezember 2024