

Champignonsauce (einfach)



Zutaten für 3 Personen:

250 g Champignons (brutto)

1 EL Olivenöl

100-150 ml Sahne

1 TL Gemüsebrühpulver

eine Prise Paprika Rosen
scharf

eine Prise Cayennepfeffer

50 ml trockener Weißwein
(optional, zum Lösen von
Bratensatz)

1. Champignons putzen
und in Scheiben schnei-
den. In wenig Olivenöl in
einer beschichteten
Pfanne auf beiden Seiten
anbraten.

2. Gemüsebrühpulver in
die Sahne einrühren, die
Champignons ablöschen
und das Ganze etwas
köcheln lassen, aber nicht
zu stark einköcheln. Mit
Rosenpaprika scharf und
Cayennepfeffer würzen.

3. Falls vorhanden:
Bratensatz mit Wein
ablöschen und unter-
rühren.

Hinweise:

Diese einfache aber
schmackhafte Pilzsauce
passt gut zu kurz gebrate-
nem Fleisch und Geflügel
aller Art, insbesondere auch
zu gegrilltem Fleisch.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 15
min, Grundrezepte, warme
Saucen, Pilze, international

Rezept und Foto: Walter
Stand 24.09.2018