

# Champignonsauce



## Zutaten für 4 Personen:

2/3 einer Zwiebel  
1 Ecke Butter  
125 g Champignons  
1 Schuss Noilly Prat  
1 Schuss Cachaca  
(Zuckerrohrschnaps)  
100-150 ml Gemüsebrühe,  
Hühnerbrühe oder Rinder-  
brühe, je nach Fleischart  
100 ml Sahne  
Salz, Pfeffer aus der Mühle

1. Zwiebel schälen und fein würfeln. In einer beschichteten Pfanne in der Butter glasig werden lassen.

2. Champignons putzen, mit einem Trüffel- oder Gemüsehobel in feine Scheiben schneiden und einige Minuten braten, dabei mit einem Pfannenwender immer wieder umschichten.

3. Mit Noilly Prat und/oder Zuckerrohrschnaps ablöschen und den Alkohol etwas köcheln lassen.

4. Mit der Brühe und der Sahne aufgießen, aufkochen lassen und dann einige Minuten auf kleinster Stufe köcheln lassen.

5. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

## Hinweise:

Passt besonders gut zu

- Rinderfilet bzw. Kalbsfilet
- Streifen von Hühner- oder Putenbrust
- Semmelknödeln

## Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 25 min, Grundrezepte, warme Saucen, Sauce, deutsch

Rezept und Foto: Walter  
Stand 12.01.2023