

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