

## Rezept

# Champignon-Sauce

Ein Rezept von Champignon-Sauce, am 27.04.2024

## Zutaten

<b>200 g</b> kleine Champignons	<b>1</b> Möhre
<b>2</b> Schalotten	<b>2 EL</b> Butter
<b>1 EL</b> Mehl	<b>400 ml</b> Kalbs- oder Hühnerfond
<b>100 g</b> Sahne	Salz
Pfeffer	1-2 TL frisch gepresster Zitronensaft
<b>2 EL</b> gehackte Petersilie	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 175 kcal

## Zubereitung

1. Pilze putzen, Möhre schälen, beides in dünne Scheiben schneiden. Schalotten schälen und würfeln.

---

2. Butter in einem Topf erhitzen. Schalotten, Möhren und Pilze darin 3 Min. andünsten. Mehl darüber stäuben, 2 Min. anschwitzen. Fond angießen, unter Rühren aufkochen und die Sauce 10 Min. leicht köcheln lassen. Sahne zufügen, aufkochen und noch 2 Min. kräftig kochen. Sauce mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. Petersilie untermischen. Zu dieser cremig-milden Sauce passen Geflügel, Kalbsfilet, Eier, Kartoffeln oder Gemüse.