Rezept

Pilzrahmsauce

Ein Rezept von Pilzrahmsauce, am 29.04.2024

Zutaten

100 g	Waldpilze (auch fein: Champignons)
3 Zweige	Thymian
	Salz
3 EL	Weißwein
1/8 l	Kalbsglace
1	kleine Zwiebel
1 EL	Butter
	Pfeffer
200 g	Sahne

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 205 kcal

Zubereitung

1. Die Zutaten abwiegen und bereitstellen.

2. Erdige Stielenden von den Pilzen abschneiden, schleimige oder vertrocknete Stellen ebenfalls. Alle Erdreste mit einem Küchenpapier abreiben oder mit einem kleinen Messer abkratzen. Nur falls unbedingt nötig die Pilze waschen, dann aber ganz kurz und gleich auf einem Küchentuch ausbreiten, damit sie möglichst wenig Wasser aufsaugen. Große Pilze in 5 mm dicke Scheiben schneiden oder vierteln, kleine Pilze halbieren oder ganz lassen.

3. Zwiebel schälen, halbieren und fein würfeln. Den Thymian abbrausen und trocken schütteln, die Blättchen abstreifen.

4. In einem kleinen Topf die Butter zerlassen. Darin Zwiebel und Pilze 2 Min. andünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Weißwein ablöschen. Bei starker Hitze fast vollständig einkochen lassen.

5. Sahne und Kalbsglace dazugeben und in ca. 5 Min. um ein Drittel einkochen lassen, bis die Sauce leicht cremig ist. Den Thymian dazugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken.