Rezept

Pilzsauce mit Zitrone und Knoblauch

Ein Rezept von Pilzsauce mit Zitrone und Knoblauch, am 27.04.2024

Zutaten

1 EL	Butter
200 ml	Milch
1 Msp.	Instant-Gemüsebrühe (am besten Bio)
1	Zwiebel (ca. 60 g)
2 EL	Olivenöl
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
	3-4 Stängel glatte Petersilie
	Muskatnuss, frisch gerieben
1 EL	Mehl (Type 405)
200 g	Sahne
500 g	gemischte Pilze (Champignons, Egerlinge, Austernpilze)
	1/2 Knoblauchzehe
	Salz
100 ml	Gemüsefond
1 Msp.	abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone
	Kümmel, gemahlen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 280 kcal

Zubereitung

1. Die Butter in einem Topf (20 cm Ø) aufschäumen lassen, das Mehl einstreuen und gut verrühren. Nach und nach die Milch dazugießen, mit dem Schneebesen glatt rühren und aufkochen lassen. Sahne und Instant-Brühe einrühren und offen bei kleiner Hitze ca. 12 Min. köcheln lassen. Dabei immer wieder umrühren.

2. In der Zwischenzeit die Pilze putzen, erdige Stellen mit einem Küchenpapier abreiben, die Stielenden abschneiden. Champignons und Egerlinge in dicke Scheiben schneiden. Austernpilze von groben Stielen befreien, die Kappen in grobe Stücke zupfen. Zwiebel und Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden.

3. 1 EL Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen, die Hälfte der Pilze einlegen und bei mittlerer Hitze 2 Min. anbraten. Die Hälfte von Zwiebel und Knoblauch dazugeben und 1 weitere Min. unter ständigem Rühren braten. Die Pilze mit Salz und Pfeffer würzen und gleich zur Sauce geben.

4. Restliches Öl in derselben Pfanne erhitzen und die übrigen Pilze samt dem Rest von Zwiebel und Knoblauch darin braten. Zur Sauce geben, bei kleiner Hitze noch 5 Min. köcheln. Ganz zum Schluss den Gemüsefond einrühren.

5. Die Petersilie waschen, trocken schütteln, abzupfen und nicht zu fein schneiden. Die Sauce mit Zitronenschale, Salz, Pfeffer, Muskatnuss und 1 Prise Kümmel abschmecken und mit Petersilie verfeinern.