Rezept

Rahmschwammerl mit Fleischbrühe

Ein Rezept von Rahmschwammerl mit Fleischbrühe, am 29.04.2024

Zutaten

500 g	gemischte Schwammerl (Pilze) wie Steinpilze Maroni und Reherl (Pfifferlinge)
1	Zwiebel
40 g	Butter
	Pfeffer
150 g	Sahne
1 Bund	Petersilie
	Salz
	Muskat
1/4 L	Fleischbrühe

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 225 kcal

Zubereitung

1. Die Schwammerl putzen, mit Küchenpapier abreiben und in Scheiben schneiden. Die Zwiebel schälen und würfeln, die Petersilie fein hacken.

2. Zwiebelwürfel in Butter glasig anbraten. Schwammerl untermischen, mit Salz, Pfeffer und 1 kleinen Prise Muskat würzen, 2 Min. braten. 50 g Sahne steif schlagen. Brühe und flüssige Sahne zu den Pilzen gießen und aufkochen lassen. Petersilie und Schlagsahne untermischen.