

Rezept

Champignon-Sauce

Ein Rezept von Champignon-Sauce, am 24.09.2023

Zutaten

200 g kleine Champignons	1 Möhre
2 Schalotten	2 EL Butter
1 EL Mehl	400 ml Kalbs- oder Hühnerfond
100 g Sahne	Salz
Pfeffer	1-2 TL frisch gepresster Zitronensaft
2 EL 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.