Rezept

Champignon-Sauce

Ein Rezept von Champignon-Sauce, am 24.05.2025

Zutaten

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

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.