

Rezept

Pilze in Sahnesauce

Ein Rezept von Pilze in Sahnesauce, am 21.03.2023

Zutaten

600 g gemischte Pilze (Champignons, braune Egerlinge, Austernpilze, Pfifferlinge)	50 g durchwachsener Räucherspeck ohne Schwarte
2 Knoblauchzehen	1 große Zwiebel
1 EL Öl	1 EL Butter
1 EL Mehl	1 Bund Petersilie
300 ml Gemüsebrühe	2 EL Weinbrand (nach Belieben)
Salz	400 g Sahne
	Pfeffer, frisch gemahlen

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 490 kcal

Zubereitung

1. Die Pilze trocken säubern und putzen, in Scheiben schneiden. Den Speck fein würfeln. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. In einer großen Schmorpfanne die Butter mit dem Öl erhitzen, bei schwacher bis mittlerer Hitze Zwiebel und Knoblauch in etwa 10 Min. goldgelb braten. Den Speck dazugeben und alles weitere 5 Min. braten.
2. Die Pilze in die Pfanne geben und schmoren, bis alle Flüssigkeit verdampft ist und die Pilze zu brutzeln beginnen. Inzwischen die Petersilie waschen, trockenschütteln und fein hacken. Mit dem Mehl über die Pilze streuen, unterrühren und kurz andünsten. Weinbrand nach Belieben und die Brühe aufgießen, 5 Min. kochen. Die Sahne zugießen und etwa 10 Min. einkochen lassen, bis die Sauce leicht angedickt ist. Die Rahmschwammerl mit Salz und Pfeffer abschmecken und in Suppentellern servieren. Dazu Semmelknödel reichen.