

Rezept

Pilze in Senfsauce

Ein Rezept von Pilze in Senfsauce, am 14.04.2026

Zutaten

600 g Egerlinge	1 großes Bund Bärlauch
3 EL Butter	150 ml Gemüsebrühe
1 EL scharfer Senf	150 g Sahne
3 TL Zitronensaft	Salz
Pfeffer, frisch gemahlen	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht

Zubereitung

1. Die Pilze putzen und in feine Scheiben schneiden. Bärlauch waschen, trockenschleudern und in Streifen schneiden.

2. Die Butter in einer großen Pfanne zerlassen. Pilze bei starker Hitze unter Rühren 3-4 Min. braten, Bärlauch untermischen.

3. Brühe, Senf und Sahne unterrühren. Die Sauce cremig einkochen lassen, mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen. Mit Kartoffelpüree servieren.