Rezept

Pilzsauce

Ein Rezept von Pilzsauce, am 26.04.2024

Zutaten

- **600 g** frische Pilze (Champignons, Egerlinge, Pfifferlinge, Steinpilze)
- **1 Bund** Petersilie
- Salz
- **200 g** Sahne
- **3 EL** Zitronensaft
- **1** Zwiebel
- **2 EL** Butter
- Pfeffer aus der Mühle

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 210 kcal

Zubereitung

1. Die Pilze abreiben oder mit einem Messerchen sauber kratzen, nicht waschen. Die Pilze in dünne Scheibchen schneiden, mit 2 EL Zitronensaft beträufeln, damit sie ihre Farbe behalten. Die Zwiebel schälen und fein hacken. Die Petersilie waschen, trockenschütteln, mit einem großen Messer fein hacken.

2. In einer großen Pfanne die Butter schmelzen. Zwiebel kurz darin andünsten, bis sie glasig aussieht. Dann nach und nach immer wieder eine Handvoll Pilze dazugeben und unter Rühren anbraten. Wenn alle Pilze angebraten sind, mit Salz und Pfeffer würzen, die Hälfte der Petersilie untermischen und die Sahne angießen.

3. Bei mittlerer bis schwacher Hitze die Pilze 10 Minuten sanft köcheln lassen. Zum Schluß mit restlichem Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken, frische Petersilie einstreuen.