

Rezept

Rahmschwammerl mit Fleischbrühe

Ein Rezept von Rahmschwammerl mit Fleischbrühe, am 09.06.2026

Zutaten

500 g gemischte Schwammerl (Pilze) wie Steinpilze	Maroni und Reherl (Pfifferlinge)
1 Zwiebel	1 Bund Petersilie
40 g Butter	Salz
Pfeffer	Muskat
150 g Sahne	1/4 L Fleischbrühe

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 225 kcal

Zubereitung

1. Die Schwammerl putzen, mit Küchenpapier abreiben und in Scheiben schneiden. Die Zwiebel schälen und würfeln, die Petersilie fein hacken.

2. Zwiebelwürfel in Butter glasig anbraten. Schwammerl untermischen, mit Salz, Pfeffer und 1 kleinen Prise Muskat würzen, 2 Min. braten. 50 g Sahne steif schlagen. Brühe und flüssige Sahne zu den Pilzen gießen und aufkochen lassen. Petersilie und Schlagsahne untermischen.