

Rezept

# Steinpilz-Käse-Sauce

Ein Rezept von Steinpilz-Käse-Sauce, am 09.06.2026

## Zutaten

<b>20 g</b> getrocknete Steinpilze	<b>150 ml</b> Gemüsebrühe oder -fond
<b>1</b> rote Zwiebel	<b>1</b> Knoblauchzehe
<b>80 g</b> Raclettekäse	<b>50 g</b> Butter
1-2 TL Honig	<b>1 EL</b> Mehl
<b>150 ml</b> Milch	<b>100 g</b> Crème fraîche
Salz	Pfeffer
1-2 EL Aceto balsamico	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 325 kcal

## Zubereitung

1. Die Steinpilze waschen und ca. 1 Std. in der Gemüsebrühe quellen lassen.

---

2. Zwiebel und Knoblauch schälen. Die Zwiebel in feine Spalten schneiden, den Knoblauch fein würfeln. Den Käse reiben. Die Pilze in einem Sieb abtropfen lassen, dabei die Brühe auffangen.

---

3. Die Butter in einer Pfanne erhitzen. Zwiebelspalten, Knoblauch und Steinpilze darin andünsten. 1 TL Honig und das Mehl zugeben und kurz anschwitzen. Mit der Brühe ablöschen und offen bei schwacher Hitze 3-4 Min. köcheln lassen.

---

4. Die Milch zugießen und nochmals 3-4 Min. köcheln lassen. Die Crème fraîche unterrühren und den Käse in der Sauce schmelzen lassen. Die Sauce mit Salz, Pfeffer, Honig und Essig abschmecken. Zu Spaghetti oder Bandnudeln servieren. Nach Wunsch noch frisch geriebenen Parmesan dazureichen.