

Einfache Pilzrahmsoße

Zutaten | 4 Portionen

500 g	Champignons
1	Zwiebel
50 g	Butter
1 TL	Weizenmehl
1 Becher	Schlagsahne
100 ml	Gemüsebrühe
1 TL	Salz, Pfeffer
1 Bund	Schnittlauch

Zubereitungszeit: 30 Min.

- Champignons mit einem Stück Küchenpapier säubern, die Stiele kürzen und die Köpfe danach in Scheiben schneiden.
- Die Zwiebel abziehen und klein würfeln.
- Die Butter in einer großen Pfanne zerlassen und die Champignons und die Zwiebelwürfel darin etwa 6-8 Minuten unter gelegentlichem Wenden braten, bis die Pilze leicht gebräunt und die Flüssigkeit verkocht ist.
- Nun das Mehl darüberstäuben und mit der Schlagsahne und der Gemüsebrühe ablöschen. Die Soße anschließend etwa 15 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen.
- Im Anschluss daran mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken.
- Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Ringe schneiden und unter die Soße mischen.
- Die Pilzrahmsoße schmeckt zu Nudeln oder zu Semmelknödeln. Aber auch zu gebratenem Fleisch z.B. einem Schnitzel passt sie hervorragend.

Tipp: Die Champignons mit einem Schuss Weißwein ablöschen und einreduzieren lassen. Anschließend mit Sahne und Gemüsebrühe aufgießen. Der Weißwein verleiht der Soße eine besonders feine, würzige Note.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von ca. 100 g:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
133 kcal	12 g	4,2 g	3,2 g	27 mg