

Sauce mit Champignons

Saucen

Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Zubereitungszeit: 15 Minuten } 1/2 Stunden

ZUTATEN für 1 Liter / Portionen		4 - 6
Butter	g	50
Schalotten ausgepellt	g	30
Champignons frisch und klein, weiß oder braun	g	400
Weißwein	ml	100
Kalbsfond	ml	500
Sahne	ml	200
Meersalz		
Pfeffer weiß		

VORBEREITEN:

1. Schalotten fein hacken.
2. Champignons reinigen (mit Küchenkrepp abreiben), überstehende Stiele abschneiden und den Kopf (ggf. halbieren) in feine Scheiben schneiden.

ZUBEREITUNG:

1. Schalotten in Butter dünsten.
2. Champignons beifügen und mit dünsten
3. Mit Weißwein ablöschen und die Pilze zugedeckt 5 – 10 Minuten dünsten.
4. Pilze durch ein Sieb schütten, leicht auspressen und den Pilz-Fond auffangen.
5. Pilz-Fond sämig einkochen.
6. Pilze und Kalbsfond zufügen und aufkochen
7. Sahne zugeben und abschmecken.