Fantastisch klassisch: die Pilzsauce für Fleisch

Meine Wahl.

Gesamtzeit: 30 min

Einfach



Zutaten

für 4 Personen

0.5	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
300 g	Pilze, z.B. Champignons, Eierschwämmchen usw
1 Bund	Peterli
2 Zweige	Majoran
1 EL	HO-Sonnenblumenöl oder HOLL-Rapsöll
1.5 dl	Weisswein
2 dl	Gemüse- oder Hühnerbouillon
1 dl	Rahm
1 TL	Speisestärke
	Salz
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
	nach Belieben etwas Cognac oder Whiskey

Nährwerte

1 Portion enthält ca.:

166	kcal
3 g	Eiweiss
3 g	Kohlenhydrate
11 g	Fett

Glutenfrei

enthält Laktose

Zubereitung

1. Zwiebel und Knoblauch schälen und hacken. Pilze rüsten und je nach Sorte halbieren oder in Scheiben schneiden. Kräuter hacken.

2. In einer Bratpfanne das Öl erhitzen und die Pilze darin anbraten. Zwiebeln und Knoblauch beifügen und mitbraten. Weisswein dazugiessen und aufkochen lassen. Alles in ein Sieb abgiessen, dabei den Pilzsaft auffangen.

3. In einer Pfanne Pilzsaft und Bouillon auf 1,5 dl einkochen lassen. Rahm und Stärke verrühren, zur Sauce geben und 2 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen und nach Belieben mit etwas Cognac oder Whiskey verfeinern.

4 Pilze und Kräuter beifügen und die Sauce zum Fleisch servieren.

Tipp
Die klassische Pilzsauce mit Weisswein ist ideal zu hellem Fleisch wie Poulet, Kalbs- oder Schweinefleisch. Für kräftigeres Fleisch wie Rind-, Lamm- oder Wildfleisch ersetzen Sie den Weisswein mit Rotwein oder rotem Portwein.