Schwammerlsauce

Kategorien: Gemüse, Ragouts, Vegetarisch
Land / Stil: k.A. / k.A.
Bewertung: (noch nicht bewertet)



Zutaten

600 g frische Champignons
1 Zwiebel
3 Esslöffel Butter
Salz
weißer, frisch gemahlener Pfeffer
2 Esslöffel frisch gehackte Petersilie
2 Esslöffel Mehl
0,25 L trockenen Weißwein
0,5 L Gemüsesuppe (Würfel)
halber Becher Sauerrahm
halber Becher Schlagobers
Muskatnuss gerieben
(eventuell kleingehackter Speck zum mitrösten, falls keine Vegetarier dabei sind)

Die Zutaten für die Semmelknödel gibts auch in diesem Kochbuch.

Zubereitung

Die Schwammerln sauber putzen und klein schneiden.
Die Zwiebel schälen und klein zerhacken.
Einen Esslöffel Butter in einer Pfanne zergehen lassen und die Zwiebeln und Champignons hinzugeben.
Etwa 10 Minuten dünsten.
Salz und Pfeffer hinzugeben und die Petersilie unterheben.
In der Zwischenzeit die restliche Butter erhitzen und das Mehl unterrühren.
Dabei unter stetigem Rühren eine helle Einbrenn herstellen.
Mit dem Wein und der Suppe aufgießen und alles kurz aufkochen lassen.
Salzen und pfeffern nicht vergessen.
Nun die gedünsteten Schwammerln unter die Soße mischen und den Sauerrahm und den Schlagobers hinzugeben.
Nach gründlichem Vermengen abschmecken, aber nicht mehr kochen lassen. Nebenher sind

Semmelknödel herzustellen, die zusammen mit der Soße gereicht werden.