

Pilzrahmsauce

Pilzrahmsauce

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: Einfach

Zubereitungszeit: Einfach

Menu: [12.10.2016](#)

Creation: [Kurt Schildknecht](#)

Zutaten:

250 g Gemischte Pilze grob gehackt

Bratbutter

1 Schalotte (fein gehackt)

1 Teelöffel Thymianblättchen (fein gehackt)

1 Teelöffel Rosmarinnadeln (fein gehackt)

2 Esslöffel Cognac

100 ml Weisswein

200 ml Gemüsebouillon

180 ml Rahm

Paprika, Salz, Pfeffer (nach Bedarf)

Zubereitung:

Pilze portionenweise in der heißen Butter anbraten, herausnehmen, zur Seite stellen.

Temperatur reduzieren, vielleicht wenig Butter beifügen. Schalotte und Küchenkr.uter andämpfen, Pilze wieder beifügen. Mit Cognac ablöschen, kurz einköcheln.

Wein hinzugießen, aufkochen. Bouillon beifügen.

Flüssigkeit auf etwa die Hälfte einköcheln. Rahm hinzugießen und unter Rühren zum Kochen bringen. Temperatur reduzieren, unter gelegentlichem Rühren 2 – 3 Minuten auf kleiner Flamme köcheln, bis die Sauce sämig ist. Mit Paprika, Salz und Pfeffer abschmecken.