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

 ${\it Flamme \ k\"{o}cheln, \ bis \ die \ Sauce \ s\"{a}mig \ ist. \ Mit \ Paprika, \ Salz \ und \ Pfeffer \ abschmecken.}$

1/1