Pilzrahmsauce

Pilzrahmsauce ist die perfekte Begleitung zu deftigen Gerichten wie Semmelknödeln und Co. Der Grund: Ihre cremige Konsistenz und milden Aromen bilden den perfekten Kontrast. Welche Pilze reinkommen, ist dabei dir überlassen. Neben Pfifferlingen und Champignons eigenen sich zum Beispiel auch Kräutersaiblinge oder Steinpilze. Und wenn du keine frischen Pilze zur Hand hast, lassen sich auch getrocknete Pilze vom letzten Waldspaziergang verwenden.



Pilzrahmsauce | Foto: Linda Katharina Klein
Zutaten (4 Portionen): 600 frische oder 60 Gramm getrocknete Pilze (z. B. Pfifferlinge, Steinpilze, Champignons oder Kräutersaiblinge) | 500 Gramm Zwiebeln | 1 Knoblauchzehe | 50 Gramm Butter |600 Milliliter Sahne | 200 Milliliter Weißwein | 1 Esslöffel Salz | 1 Teelöffel Pfeffer



Pilzrahmsauce | Foto: Linda Katharina Klein
Zubereitung (25 bis 45 Minuten): 1. Bei der Verwendung von getrockneten Pilzen diese zwanzig Minuten in Wasser einweichen, dann ausdrücken. 2. Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden. 3. Pilze klein schneiden. 4. Pilze in Butter glasig braten, dann die Pilze dazugeben, kurz mitbraten. 5. Mit Weißwein ablöschen und Sauce fünfzehn Minuten köcheln lassen. 6. Herd ausschalten und Sahne unterrühren. 7. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.

Jetzt noch mehr Gerichte mit Champignons oder gleiche alle Pilzgerichte entdecken!

Jetzt noch mehr Saucen-Rezepte entdecken!

Nährwerte/Portion: 633 Kalorien | 56,1 Gramm Fett | 16,5 Gramm Kohlenhydrate | 29,9 Gramm Eiweiß