Pilzrahmsauce

Pilzrahmsauce ist die perfekte Begleitung zu deftigen Gerichten wie Semmelknödeln und Co. Der Grund: Ihr cremige Konsistenz und milden Aromen bilden den perfekten Kontrast. Welche Pilze rein kommen, 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.