

Champignonsauce

2 Pakete Champignons

Schalotten 2-3

Champignons mit der Maschine in dünne Scheiben schneiden.

Chalotten in kleine Würfel schneiden.

Pfanne erhitzen, die Chalotten anschwitzen, 2 Esslöffel Tomatenmark dazu geben und einreduzieren. Mit einem Schuss Weißwein ablöschen. Die Champignons dazu geben und anbraten. Mit Mehl bestäuben, salzen und pfeffern. Gründlich umrühren.

100 ml Weißwein dazu geben, einreduzieren, Sauerrahm 100 gr. Einrühren und 400 ml Rinderfond dazu geben.

Alles zusammen 30 Minuten auf niedriger Flamme köcheln lassen.