

Jägersoße

300 g Pilze	1 Zwiebel	500 ml Rinderbrühe
Gemüsebrühe	3 EL Tomatenmark	50 g Butter
200 ml Schmand	1-2 EL Sojasoße	hell
$\frac{1}{2}$ TL Salz	$\frac{1}{2}$ TL Pfeffer	Petersilie

Pilze putzen und in Scheiben schneiden.

Zwiebel schälen und in fein Würfel schneiden.

Die Butter in einer Pfanne schmelzen. Die Pilze hinzufügen und 5 Minuten anbraten.

Zwiebelwürfel zu den Pilzen geben und unter Rühren 2 Minuten andünsten.

Die Pilze etwas zur Seite schieben, das Tomatenmark in die Pfanne geben und kurz anrösten.

Anschließend mit der Brühe ablöschen.

Als Nächstes Schmand mit dazu geben und aufkochen lassen.

Die Soße mit Sojasoße und Pfeffer (eventuell Salz) würzen.

Die Soße jetzt kochen, bis sie die gewünschte Konsistenz hat. Das dauert je nach Pfanne und Temperatur 10-15 Minuten. Etwas frische Petersilie dazugeben und unterrühren.

Die Soße sollte nicht mehr wässrig, sondern cremig sein.

NN am 10. November 2025