

## Pilz-Soße

### Für 4 Personen

300 g Pfifferlinge	1 EL Butter	1 rote Zwiebel
1 Knoblauchzehe	1 Lorbeerblatt	1 Nelke
Weisswein	Sahne, Salz, Pfeffer	Sojasauce
gehackte Petersilie		

Für die Pilz-Soße die Zwiebel und den Knoblauch schälen, fein würfeln.

Die Butter mit dem Bratensatz in die Pfanne geben und erhitzen, die Zwiebeln hinzufügen und andünsten. Die tiefgekühlten Pfifferlinge hinzugeben und mitdünsten, bis die Pfifferlinge weich werden und das Wasser nahezu verdampft ist. Mit trockenem Weisswein ablöschen. Lorbeerblatt und Nelke hinzufügen, mit Salz und Pfeffer würzen, köcheln lassen.

Mit Sahne verfeinern, bei Bedarf einen Teelöffel Kartoffelmehl mit etwas kaltem Wasser auflösen und unterrühren, um die Sauce damit zu binden. Zum Schluss mit Sojasauce, Salz und Pfeffer abschmecken. Nelke und Lorbeerblatt herausnehmen und mit gehackter Petersilie bestreuen.

Karin Schindler am 08. Januar 2013