

Pilz-Soße

Für zwei Personen

250 g braune Champignons	250 g weiße Champignons	3 große weiße Zwiebeln
100 ml Saure Sahne	100 ml Sahne	100 ml Milch
1 EL kalte Butter	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	10 ml Apfelessig
15 g Steinpilz-Pulver	20 g Mehl	1 Messerspitze Chilipulver
Öl	Salz	Pfeffer

Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Zwiebeln abziehen und klein schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln glasig dünsten, Champignons und Pilzpulver dazugeben. Saure Sahne, Mehl, Sahne und Milch in einer Schüssel glattrühren. Mit Pfeffer, Salz und Chilipulver abschmecken. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und hacken. Die Masse zu den Pilzen geben. Essig dazu geben und aufkochen lassen.

Petersilie unterheben. Pfanne vom Herd nehmen, kalte Butter unterheben und verrühren.

Arno Weiss am 25. März 2019