

Pilz-Soße

Für zwei Personen

10 gemischte Pilze	1 Zwiebel	2 Knoblauchzehen
100 ml Sahne	100 ml Gemüsefond	150 ml Weißwein
1 Zitrone	1 EL Olivenöl	1 Prise Zucker
1 TL Salz	1 Prise Pfeffer	

Zwiebel abziehen, feinhacken und in der Pfanne mit Olivenöl scharf anbraten. Pilze putzen und in kleine Scheiben schneiden. Alles in die Pfanne geben und gut anbraten lassen. Knoblauch abziehen, in dünne Scheiben schneiden und dazugeben (nicht scharf anbraten) Danach die Sahne dazugeben. Gemüsefond und Wein nach Gefühl dazugeben.

Zitrone halbieren, auspressen und 1 TL Saft dazugeben. Mit Zucker, Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.

Martin Hofmann am 04. November 2019