

Jäger-Soße

Für zwei Personen

200 g Champignons	3 Schalotten	200 ml Sahne
Butter	250 ml trockener Weißwein	100 ml Rinderfond
1 EL Sojasauce	2 EL Tomatenmark	2 Zweige Petersilie
2 EL Mehl	Salz	Pfeffer

Schalotten abziehen und klein hacken. In einer Pfanne mit Butter glasig anschwitzen. Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Pilze in die Pfanne geben und andünsten. Tomatenmark einrühren und mit anbraten. Dann mit Weißwein ablöschen und mit Sahne aufgießen. Fond einrühren und einkochen lassen. Bei Bedarf mit etwas Mehl abbinden und mit Salz, Pfeffer und Sojasauce abschmecken. Kurz vor dem Servieren gehackte Petersilie unterrühren.

Oliver Bauer am 07. Oktober 2024