

Jäger-Soße

Für 4 Portionen

3 EL Tomatenmark	3 EL Mehl	375 ml Weißwein, trocken
120 g Butter	4 $\frac{1}{2}$ Schalotte	600 g Champignons
300 ml Sahne	1 $\frac{1}{2}$ EL Sojasauce	3 EL Petersilie
3 TL Rinderbrühe	Salz, Pfeffer	

Die Schalotten hacken und in der Butter anschwitzen, in Scheiben geschnittene Champignons und Tomatenmark dazugeben und etwa 10 Minuten anbraten, mit Mehl bestäuben und bräunen lassen; mit Weißwein ablöschen, Sahne angießen, Brühe zufügen und bei leicht geöffnetem Deckel 25 Minuten einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Sojasoße abschmecken.

NN am 22. Oktober 2023