

Marsala-Soße

Für 6 Portionen

3 EL ungesalzene Butter	8 weiße Champignons	1 mittelgroße Schalotte
2 Knoblauchzehen	1 TL Rosmarin	3 EL Allzweckmehl
$\frac{3}{4}$ Tasse Marsala-Wein	1 Tasse Rinderbrühe	2 EL Portwein
Salz, Pfeffer		

Die Pilze in Scheiben schneiden, die Schalotte hacken, den Knoblauch pressen.

Butter in einem Topf bei mittlerer Hitze schmelzen. Champignons, Schalotte, Knoblauch, Rosmarin hinzugeben und unter gelegentlichem Rühren 4 bis 5 Minuten kochen, bis die Pilze weich sind. Mehl über die Pilzmischung streuen und unter Rühren 1 Minute kochen.

Die Pfanne mit Marsala ablöschen und 2 Minuten köcheln lassen.

Die Hitze auf mittlere Stufe erhöhen, Rinderbrühe, Portwein einrühren und kochen, bis die Soße wie gewünscht einreduziert ist (10-12 min.); mit Salz, Pfeffer abschmecken.

Die Soße kann bis zu 2 Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden; Vor dem Servieren einfach leicht erwärmen.

NN am 11. Juli 2025