



Beilage / Sauce

# Champignons-Rahmsauce

Rezept für 4 Personen

## Zutaten:

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

750 gr	Champignons
1 Stück	Zwiebel
1 Zehe	Knoblauch
1 bis 2 dl	Trockener Weisswein
3 dl	Rahm
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle
	Butter zum Braten

## Zubereitung:

Champignons

Die Champignons säubern (nicht waschen) und danach in feine Streifen schneiden. (Bei kleinen Champignons in Viertel oder Hälften schneiden).

Bratpfanne, Butter, Zwiebel sowie Champignons  
Weisswein

Die Zwiebel fein hacken und in einer Bratpfanne in der heissen Butter andünsten. Champignons dazu geben und braten. Danach mit dem Weisswein ablöschen.

Rahm sowie Knoblauch

Den Rahm hinzufügen und die durchgepresste Knoblauchzehe hinzufügen. Die Sauce etwas einkochen lassen.

Mit kräftig Aromat sowie Salz und Pfeffer abschmecken

**Tipp:** Die Champignons schmecken hervorragend zu gebratenem Fleisch (Schweinsfilet oder gebratenes Rindfleisch).