

# Champignonsauce (einfach)



## Zutaten für 3 Personen:

250 g Champignons (brutto)

1 EL Olivenöl

100-150 ml Sahne

1 TL Gemüsebrühpulver

eine Prise Paprika Rosen  
scharf

eine Prise Cayennepfeffer

50 ml trockener Weißwein  
(optional, zum Lösen von  
Bratensatz)

1. Champignons putzen  
und in Scheiben schnei-  
den. In wenig Olivenöl in  
einer beschichteten  
Pfanne auf beiden Seiten  
anbraten.

2. Gemüsebrühpulver in  
die Sahne einrühren, die  
Champignons ablöschen  
und das Ganze etwas  
köcheln lassen, aber nicht  
zu stark einköcheln. Mit  
Rosenpaprika scharf und  
Cayennepfeffer würzen.

3. Falls vorhanden:  
Bratensatz mit Wein  
ablöschen und unter-  
rühren.

## Hinweise:

Diese einfache aber  
schmackhafte Pilzsauce  
passt gut zu kurz gebrate-  
nem Fleisch und Geflügel  
aller Art, insbesondere auch  
zu gegrilltem Fleisch.

## Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 15  
min, Grundrezepte, warme  
Saucen, Pilze, international

Rezept und Foto: Walter  
Stand 23.01.2023