

Champignonsoße von Brigitte



Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 20 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Weizenmehl (griffig)	2 Esslöffel
Suppenwürfel / Brühwürfel	1 Stk.
Champignons	500 g
Schlagobers / Rahm / Schlagsahne	250 g
Glatte Petersilie / Petersilgrün	2 Esslöffel
Frisch gemahlener Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Leitungswasser / Stilles Wasser	250 ml
Essig	1 Esslöffel
Butter	1 Esslöffel

Zubereitung:

Champignons putzen, in Scheiben schneiden, Butter und Petersilie in einem Topf kurz anschwitzen, Champignons dazu geben, ca. 10 Minuten köcheln lassen (bis das Wasser verdunstet ist).

Mit dem Essig löschen.

Obers, Wasser und Mehl mit einem Schneebesen gut

vermischen.

Die Flüssigkeit zu den Schwammerln geben, mit Pfeffer und Suppenwürfel würzen.

Ca. 5 Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen.

Mit Semmelknödel servieren.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1330-Champignonsosse-von-Brigitte.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at