

Schwammerlsauce



Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 30 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Zwiebeln	1 Stk.
Zitronensaft	1 Bitte wählen
Schlagobers / Rahm / Schlagsahne	4 Bitte wählen
Speiseöl / Öl	2 Bitte wählen
Weizenmehl (glatt)	1 Bitte wählen
Glatte Petersilie / Petersilgrün	½ Bund
Frische Pilze	200 g

Zubereitung:

Pilze (z.B. Champignons, Eierschwammerl, Herrenpilze,..) putzen und blättrig schneiden. Zwiebel fein schneiden und in Öl anrösten. Pilze zugeben, anrösten, etwas mit Wasser aufgießen, 10 min. dünsten. Mehl mit Schlagobers glattrühren, in die kochende Sauce einrühren, aufkochen und würzen.

Dazu passen Semmelknödel oder Nudeln und frischer Salat!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-302-Schwammerlsauce.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at