



Champignons in Sahnesoße

Champignons in Weisswein-Sahnesauce

- Vorbereitungszeit ca. 15 Minuten
- Garzeit ca. 15 Minuten



Werkzeug

- Messer, Brett
- Bratpfanne

Zutaten

- 1000g Champignons
 - Zwiebeln, Knoblauch
 - Weißwein
 - Sahne
 - Gemüsebrühe
 - Pfeffer, Salz, Muskat
 - Petersilie
- dazu passen noch Schweinemedallions und Semmelknödel

Zubereitung

Zwiebeln und Knoblauch schneiden und in der Pfanne anbraten. Pilze putzen, schneiden.und in die Pfanne geben.

Petersilie klein hacken und in die Pfanne geben. Wenn die Pilze gut angeschmort sind, mit Weißwein ablöschen. Je nach Geschmack 1/2 bis 1 Becher Schlagsahne zugießen. Gemüsebrühe in die Pfanne geben. Mit Pfeffer und Salz abschmecken. Muskat drüber reiben.

Auf großer Flamme die Flüssigkeit ein bisschen eindicken lassen.

Dazu schmecken Semmelknödel, die gibt es fertig aus dem Kühlregal. Für karnivore Menschen passen Schweinemedallions gut dazu.

Guten Appetit!