# Champignon-Rahmsauce

Die cremige Champignon-Rahmsauce ist eine vorzügliche Beilage zu Fleischgerichten wie Schweinefleisch, Pute oder Hühnchen.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Gesamtzeit:** 30 min



## Zutaten

| | |
|---|---|
| 500 g | Champignons |
| 1 Stk. | Zwiebel (mittelgroß) |
| 2 Stk. | Knoblauchzehe |
| 0.5 Bündel | Petersilie |
| 2 EL | Butter |
| 1 TL | Mehl |
| 100 ml | Weißwein, trocken |
| 100 ml | Gemüsebrühe |
| 200 ml | Schlagobers (Sahne) |
| 150 g | Créme frâiche |
| 2 Prisen | Muskat |
| | Salz und Pfeffer |

## Zubereitung

1. Für die **Champignon-Rahmsauce** die Pilze gründlich putzen. Schneide sie je nach Größe in Viertel oder Scheiben und stelle sie beiseite. Schäle die Zwiebel, viertele sie und hacke sie fein. Schäle auch die Knoblauchzehen und hacke sie fein. Wasche die Petersilie, schüttele sie trocken und zerhacke sie klein.

2. Gib die Butter in einen Topf und lasse sie schmelzen. Füge dann die gehackte Zwiebel hinzu

und dünste sie glasig an. Anschließend füge den gehackten Knoblauch und die Champignons hinzu und brate sie weitere 5 Minuten bei mittlerer Hitze an.  Bestäube die Zutaten im Topf mit dem Mehl und rühre alles gut um, um eine Mehlschwitze zu bilden. Lösche dann mit dem Weißwein ab und gieße die Gemüsebrühe sowie das Schlagobers hinzu. Koche die Champignonsauce etwa 5 Minuten lang auf.

3. Rühre zum Schluss die Crème fraîche sowie die gehackte Petersilie unter die Sauce und würze alles mit Muskat, Salz und Pfeffer nach deinem Geschmack. Lasse die Sauce weitere 5 Minuten köcheln, bis sie eine schöne cremige Konsistenz erreicht hat.

**Unsere Empfehlung**
Bratpfanne 32 cm, mit kratzfester Titanium antihaft-Beschichtung hier bestellen



## Tipp

Wenn du möchtest, kannst du die Champignon-Rahmsauce auch mit Speckwürfel verfeinert. Einfach hinzufügen und etwa 2-3 Minuten scharf anbraten.