Champignonsauce

Das Rezept für die Champignonsauce mit Sauerrahm ist eine köstliche vegetarische Beilage zu vielen Gerichten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

500 g	Champignons
2 Stk.	Zwiebel
20 g	Butter
250 ml	Sauerrahm
	Salz und Pfeffer
1 Handvoll	Petersilie gehackt

Zubereitung

1. Für die **Champignonsauce** die Pilze putzen und in dünne Scheiben schneiden. Die Zwiebeln schälen und klein zerhacken.

2. Die Butter in einer Pfanne zerlassen und die Zwiebeln glasig anschwitzen. Jetzt die Champignons zugeben und zirka 10 Minuten dünsten.

3. Den Sauerrahm zugeben, kurz aufkochen und die Hitze wieder reduzieren, einige Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und kurz vor dem Servieren die fein gehackte Petersilie unterrühren.

Tipp