

# Einfache Pilzsauce

Mit dem Rezept für eine einfache Pilzsauce gelingt diese bestimmt. Es kann nichts schief gehen, einfach ausprobieren.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 35 min



## Zutaten

700 g	<a href="#">Pilze</a> (Pfifferlinge, Steinpilze, Champignons)
2 EL	Zitronensaft
1 Stk.	<a href="#">Zwiebel</a>
1 Bund	Petersilie
2 EL	<a href="#">Butter</a>
250 ml	<a href="#">Schlagobers</a>
<a href="#">Salz und Pfeffer</a> (aus der Mühle)	

## Zubereitung

1. Für die einfache Pilzsauce als Erstes die Pilze abreiben und in dünne Scheiben schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln und beiseite stellen.
2. Jetzt Zwiebel schälen und sehr fein hacken. Petersilie waschen, trockenschütteln und ebenfalls fein hacken.
3. Danach eine Pfanne mit Butter erhitzen, wenn dieser geschmolzen ist, die Zwiebeln zugeben und für etwa zwei Minuten glasig andünsten. Nach und nach Pilze zugeben und unter ständigem Rühren anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, die Hälfte der Petersilie zugeben und gut durchrühren. Nun mit dem Schlagobers aufgießen, bei mittlerer Hitze für etwa zehn Minuten köcheln lassen.
4. Zuletzt mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und der restlichen Petersilie abschmecken und gleich servieren.

## Tipp

Die einfache Pilzsauce passt perfekt zu Semmelknödeln oder Fleischgerichten. Die Sauce kann auch mit anderen Pilzen zubereitet werden, je nachdem was man am Liebsten mag.