Gravy-Sauce

Mit einem einfachen und leckeren Rezept für eine Gravy-Sauce ist man immer bestens für Fleischgerichte gerüstet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

550 g	Champignons (braune)
550 ml	Fleischbrühe
2 Stk.	Knoblauchzehe (fein gehackt)
50 g	Margarine
1 kg	Zwiebel (rote, gehackt)
2 TL	Saucenbinder
1 kg	Zwiebel (weiße, gehackt)

Zubereitung

1. Für die Gravy-Sauce die Zwiebeln und Knoblauch schälen und sehr fein hacken. Champignons waschen, putzen und würfeln. Margarine in einer Pfanne erhitzen und darin Zwiebeln und Knoblauch anrösten.

2. Die Champignons dazugeben und mit der Fleischbrühe ablöschen. Etwa 15 Minuten köcheln lassen, dann mit dem Stabmixer fein pürieren. Je nach gewünschter Konsistenz mit etwas Saucenbinder binden und servieren.

Tipp

Die Gravy-Sauce schmeckt wunderbar zu Faschierten Laibchen, Schnitzel und anderen Fleischgerichten.