Morchel-Sauce

Die Morchel-Sauce mit frischen Morcheln im Frühjahr ist ein delikates Gericht. Das Rezept gelingt ohne großen Aufwand.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 40 min

Zutaten

400 g	Morcheln (frische)
1 Stk.	Schalotte
1 EL	Butter
0.5 EL	Mehl
3 EL	Weißwein (trocken)
250 ml	Schlagobers
	Salz und Pfeffer
1 EL	Petersilie (gehackt)

Zubereitung

1. Für die cremige **Morchel-Sauce** die frischen Morcheln sehr gründlich unter fließendem Wasser waschen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Anschließend dünstest du die Schalotten in der Butter.

2. Gib die gut abgetropften Morcheln zu den Schalotten und dünste sie zugedeckt für 10 Minuten. Bestäube nun alles mit Mehl und gib den Weißwein hinzu, lasse es etwas einkochen.

3. Jetzt gibst du das Schlagobers zu den Pilzen und lässt alles bei kleiner Hitze etwas eindicken. Die gehackte Petersilie zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken, und deine köstliche Morchel-Sauce ist fertig.

Tipp

Die Morchel-Sauce zum Beispiel mit Nudeln oder Reis servieren. Als Beilage ist diese köstliche und feine Sauce ideal zu vielen Fleischgerichten.