

Pfifferling-Rahm-Sauce

Die cremige Pfifferling-Rahm-Sauce ist ein perfektes, vegetarisches Hauptgericht oder eine feine Beilage zu Nudeln, Knödeln oder Fleisch.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

500 g	Pfifferlinge (Eierschwammerl, frische)
1 Stk.	Zwiebel
1.5 EL	Butterschmalz
2 EL	Weißweinessig
250 ml	Gemüsebrühe
400 ml	Schlagobers (Schlagsahne)
	Salz und Pfeffer
	frische Petersilie (klein gehackt)

Zubereitung

1. Für die **Pfifferling-Rahm-Sauce** die Pfifferlinge gründlich putzen, eventuell mit einem Pinsel oder Tuch von Schmutz befreien – möglichst kein Wasser verwenden. Je nach Größe zerkleinern. Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden.
2. Das Butterschmalz in einer großen Pfanne schmelzen. Die Pilze darin bei mittlerer Hitze kräftig anbraten, bis sie leicht Farbe annehmen. Dann die Zwiebelwürfel hinzufügen und glasig dünsten. Die Mischung mit Essig ablöschen und diesen kurz einkochen lassen – das verleiht der Soße eine feine Säure.
3. Die Gemüsebrühe angießen und kurz aufkochen lassen. Anschließend das Schlagobers hinzufügen und alles bei niedriger Hitze etwa 8–10 Minuten leicht einköcheln lassen, bis die Sauce sämig wird. Die frisch gehackte Petersilie unterrühren und die Pfifferling-Rahm-Sauce mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken.

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



[hier bestellen](#)



Tipp

Die Pfifferling-Rahm-Sauce mit Semmelknödel, Kartoffelknödel, Spätzle oder Erdäpfel-Püree servieren.