

Schwammerlsauce

Die Schwammerlsauce ist leicht und gut bekömmlich. Ein leckeres Rezept ohne Fleisch.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

| | |
|---------|--|
| 550 g | Eierschwammerln (oder Pilze) |
| 60 ml | Öl |
| 30 g | Mehl |
| 1 Stk. | Zwiebel |
| 1 Prise | Petersilie |
| 250 ml | Sauerrahm |
| 1 Prise | Salz |

Zubereitung

1. Für die **Schwammerlsauce** die Zwiebel schälen und in feine Würfel hacken. Die Petersilie waschen, trocknen und fein hacken. Eierschwammerln putzen und klein schneiden. Eine Pfanne mit Öl erhitzen.
2. Die Pilze darin anrösten, dann die Zwiebelwürfel zufügen. Salzen, Petersilie mit einrühren und einige Minuten dünsten lassen. Den Sauerrahm in eine kleine Schüssel geben, das Mehl und einige Esslöffel Wasser zufügen. Mit einer Gabel glattrühren.
3. Die Pfanne vom Herd nehmen und den Sauerrahm untermischen (die Sauce darf nicht mehr kochen). Alles gut umrühren. Wer die Sauce weniger sämig mag, verdünnt sie zum Schluss noch mit etwas Gemüsebrühe oder Milch.

Tipp

Die Schwammerlsauce schmeckt am besten zu Semmelknödeln. Man kann anstelle der Eierschwammerln auch andere Pilze verwenden.