

# Steinpilzsauce

Die Steinpilzsauce zum Beispiel mit Semmelknödeln serviert, ist eine feine Speise zur Pilzsaison.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 30 min



## Zutaten

700 g	Steinpilze
1 Stk.	<a href="#">Zwiebel</a>
30 g	<a href="#">Butter</a>
200 ml	Weißwein (trocken)
300 ml	<a href="#">Schlagobers</a> (Sahne)
400 ml	Gemüsebrühe
1 Bund	Petersilie
	<a href="#">Salz und Pfeffer</a>

## Zubereitung

1. Die [Steinpilze](#) säubern und mit einem Messer zerschneiden. Die Zwiebel schälen und klein zerhacken, die Petersilie fein zerschneiden.
2. Jetzt die Butter in einer Bratpfanne erhitzen und die Zwiebeln dünsten. Die Pilze hinzugeben und dünsten, bis die Flüssigkeit verdunstet ist. Mit dem trockenen Weißwein ablöschen und etwas reduzieren lassen. Mit der Gemüsebrühe aufgießen, Schlagobers einrühren und die gehackte Petersilie hinzufügen. Abschließend mit Salz und Pfeffer würzen und abschmecken.

## Tipp

Zur Steinpilzsauce zum Beispiel Semmelknödeln, Kartoffelpüree oder Salzkartoffeln reichen. Dazu eine grünen Blattsalat servieren.