



Champignon Rahmsosse

von André Marty

Mengen für 10 Personen

300 g Zwiebel

Die Zwiebel schälen, halbieren und in feine Würfel schneiden. Die Champignons mit einem Küchentuch abreiben und den Strunk etwas abschneiden. Die Champignons in feine Scheiben schneiden.

Das Öl in der Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin glasig dünsten. Die Champignon-Scheiben mit anbraten und mit 500ml Flüssigkeit ablöschen.

500 ml heißes Wasser mit der Gemüsebrühe mischen und hinzugießen. Alles für 5 Minuten auf mittlerer Stufe einreduzieren, mit der Sahne abschmecken.

Mit dem Salz, dem schwarzen Pfeffer, dem Zitronensaft und dem Paprikapulver würzen. Die Petersilie waschen, trocknen und fein hacken. Die gehackte Petersilie zur Champignon-Rahm-Sauce hinzugeben. Die Sauce heiß servieren.

1.5 kg Frische Champignons

5.0 dl Halbrahm

1.0 Bund Petersilie, frische