Pilzrahmsauce by Dingo

von Janick Spielmann

Mengen für 10 Personen

Erdige Stielenden von den Pilzen abschneiden, schleimige oder vertrocknete Stellen ebenfalls. Alle Erdreste mit einem Küchenpapier abreiben oder mit einem kleinen Messer abkratzen. Nur falls unbedingt nötig die Pilze waschen, dann aber ganz kurz und gleich auf einem Küchentuch ausbreiten, damit sie möglichst wenig Wasser aufsaugen.
Große Pilze in 5 mm dicke Scheiben schneiden oder vierteln, kleine Pilze halbieren oder ganz lassen.
Zwiebel schälen, halbieren und fein würfeln. Den Thymian abbrausen und trocken schütteln, die Blättchen abstreifen.
In einem kleinen Topf die Butter zerlassen. Darin Zwiebel und Pilze 2 Min. andünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Weißwein ablöschen. Bei starker Hitze fast vollständig einkochen lassen.
Sahne und Bouillon dazugeben und in ca. 5 Min. um ein Drittel einkochen lassen, bis die Sauce leicht cremig ist. Den Thymian dazugeben, mit Salz, Pfeffer, Paprika und Muskatnuss abschmecken.

Gewürze: Paprika, Thymian

150 g	Zwiebeln
100 g	Pilze
2 dl	Rahm
1.25 dl	Bouillon (flüssig)
4.5 cl	Wasser
15 g	Butter