

# Pilzrahmsauce mit Peperoni von Lovis Früh

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Thymian, Paprika

100 g Pilze	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.
150 g Zwiebeln	Zwiebel schälen, halbieren und fein würfeln.
2.0 Stück Peperoni	klein schneiden
15 g Butter	In einem kleinen Topf die Butter zerlassen. Darin Gemüse 2 Min. andünsten.
4.5 cl Weisswein	Mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Weißwein ablöschen. Bei starker Hitze fast vollständig einkochen lassen.
2 dl Rahm	
1.25 dl Bouillon (flüssig)	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.