

Pilzsauce zu Teigwaren, Reis oder Kartoffeln von

Marcus Bosshard

Mengen für 10 Personen

Selber gemachte Pilzsauce mit leichtem Zitronengeschmack, mit frischen oder getrockneten Pilzen möglich.

3 dl Olivenöl	Erhitzen
200 g Zwiebel	Schälen, klein schneiden, zum Öl geben und leicht anbraten
1.0 g Knoblauchzehen	klein schneiden und mit den Zwiebeln im Öl anbraten.
500 g Pilze	Waschen, vierteln, (Trockenpilze erst einweichen). Ins Öl geben und kurz erhitzen (möglichst mit Deckel).
1.0 dl Weisswein	Pilze ablöschen Einkochen, bis der Alkohol verdampft ist.
1.0 dl Bouillon (flüssig)	(kräftige Bouillon) Zu den Pilzen geben.
1.0 g Pfeffer	Sauce würzen
1.0 g Muskatnuss	Sauce vorsichtig würzen
1.0 dl Vollrahm	Zu den Pilzen geben.
2 dl Zitronensaft	Zur Sauce geben
1.0 EL Mehl	Über die Pilze sieben und gut unterrühren, damit es nicht klumpt. Aufkochen, dann bindet es die Sauce (allenfalls Menge erhöhen).