

Pilzsauce

Zutaten:

1 kg Champignons
2 Zwiebeln
50 g magere Speckwürfel
50 ml Brühe
150 ml Sahne
Salz
Pfeffer
Muskat
1 Bund Petersilie

Zubereitung:

Champignons säubern und in Scheiben schneiden. Zwiebeln schälen und fein würfeln und zusammen mit den Speckwürfel in eine Pfanne 28 cm geben. Den Deckel aufsetzen und bis zum Bratfenster aufheizen. Deckel abnehmen und die Zwiebeln und Speckwürfel alles bei niedriger Stufe anbräunen, die Pilze hinzufügen und offen ca. 10 Minuten braten. Speisestärke mit Brühe und Sahne anrühren, zu den Pilzen geben und einmal aufkochen lassen. Sauce mit Salz, Pfeffer sowie Muskat abschmecken. Zum Schluss fein gehackte Petersilie zugeben und mit den Semmelknödel servieren.

Guten Appetit!