

Soßen Rezepte

Champignonsoße Zum Reis

Anzahl: 2 Personen

Gattung: Saucen, Nudel, Nudelsauce, Pilz, Reis

Für 2 Personen

1 Dose Champignons in Scheiben (Abtropfgewicht etwa 230 g)	6 Essl. Weißwein
20 g Butter	4 Essl. süße Sahne
1 Essl. Speisestärke	1 Essl. Zitronensaft
1/8 Liter Brühe	Salz
	Pfeffer

Champignons in Butter in einem offenen Glas- oder Porzellengefäß 5 1/2 Minuten bei 600 Watt dünsten.

Speisestärke mit Brühe, Wein, Sahne, Zitronensaft, Salz und Pfeffer mischen, dazugeben und weitere 3 bis 3 1/2 Minuten bei 600 Watt garen.

Zwischendurch einmal umrühren.

Zu Reis, Nudeln oder Kurzgebratenem servieren.