

Pilzrahmsoße

Jägersoße

Zutaten:

80g Schinkenwürfel
2 Zwiebeln
500g frische Champions
3 EL Tomatenmark
400ml Instand Brühe
200ml Sahne
Etwas Öl zum anbraten
2 TL Speisestärke
1 - 2 EL Zitronensaft
Eine Prise Zucker



Schinkenwürfel mit etwas Öl im Topf anbraten

Wenn diese etwas Farbe annehmen die 2 Zwiebeln, fein gewürfelt dazu geben und mit anbraten,

Das Tomatenmark dazu geben und mit anrösten

Wenn es am Boden des Topfes ansetzt mit etwas Brühe ablöschen

Frische Pilze säubern und in Scheiben schneiden 3 – 4 mm stark dazu geben

Die Pilze geben jetzt Wasser ab, geduldig weiter braten bis das Wasser was die Pilze abgeben fast vollständig verdampft ist

Setzt es am Boden wieder an mit der restlichen Brühe aufgießen und etwas einkochen lassen

In 50ml Sahne 1 -2 TL Speisestärke lösen

Restliche Sahne in den Topf geben

Mit Salz wenn nötig, Pfeffer eine Prise Zucker und dem Zitronensaft abschmecken

Mit der angerührten Speisestärke andicken.

Einmal aufkochen und warmhalten

Tipp:

Eine weitere Variante wäre ganz einfach die Sahne weglassen

So bekommt man eine kräftige Jägersoße.

Guten Appetit!