

Champignons in Rahm

Caritas-Altenheim St. Johannes, Neumarkt

Zutaten

75 g Zwiebeln in Würfel
30 g Butter
800 g frische Champignons
 Schuss trockener Weißwein
½ l Sahne
 Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Gemüsebrühe
40 g heller Soßenbinder

Zubereitung

Zwiebelwürfel in Butter anschwitzen, geputzte und gewaschene Champignons hinzufügen und mit anziehen lassen, mit Weißwein ablöschen und Sahne aufgießen, zum Kochen bringen, mit Soßenbinder binden, Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Evtl. Gemüsebrühe nach Geschmack zugeben.

Garzeit

ca. 5 Minuten