

Schlemmer Sauce bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

40 ml Weißwein, 240 ml Sahne, 600 gr Champignons, 40 gr Butter, 20 gr Mehl, Prise Salz, Prise Pfeffer.

Die Vorbereitungen:

Frische Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Bei Dosen-Champignons Wasser abgießen und vierteln.

Die Zubereitung:

Aus Butter und Mehl eine helle Mehlschwitze herstellen. Champignons hinzugeben und den Weißwein und die Sahne zugießen. Alles gut bei schwacher Hitze durchkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.