

# 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.