

Pilzsoße (Grundrezept)

2 cl Pilzpulver
(aus möglichst vielen aromatischen Arten)
2 cl Mehl
60 g Butter
0,5 Liter Wasser
Pfeffer und Salz



Butter schmelzen und Mehl anrösten bis dieses leicht hellbraun wird:



Pilzpulver dazu und kurz anrösten:



Mit dem Wasser ablöschen und ca 20 Minuten köcheln lassen, dann mit Pfeffer und Salz abschmecken:



Ergibt etwa 1/4 Liter Grundsoße, die entweder mit Sahne, etc. zur eigenständigen Soße verfeinert werden kann oder zum Weiterkochen verwendet wird.

Hier wurde der Bratensatz vom Steakbraten abgelöscht und mit wenig Sahne verfeinert.
- sehr lecker!



© Autor Ernst Wagner - Landshut