

Champignon Sauce



Zutaten für ca. einen Liter:

- 300g frische, weiße Champignon
- 200ml Gemüsebrühe
- 200g Schmand
- 200ml Milch 3,5%
- 25g Zwiebeln fein geschnitten
- 40g Speisestärke
- Ca. je 1g Muskat und Kümmel
- Ca. je 1g Salz, Pfeffer, Zitronensaft

Zubereitung:

1. Die Champignons und die Zwiebeln in Margarine anschwitzen bis diese **gar!** sind. Muskat und Kümmel als letztes kurz mit anschwitzen.
2. Dann die Gemüsebrühe dazugeben und aufkochen lassen.
3. Anschließend Schmand und die Milch dazu geben und wieder aufkochen lassen.
4. Mit der Stärke abbinden.
5. Ein Spritzer Zitronensaft dazugeben
6. Evtl. mit Salz und Pfeffer nachwürzen. Fertig!

Viel Spaß beim nachmachen!

Guten Appetit!