

Zutaten

- 1 EL getrocknete Steinpilze, in Weißwein eingeweicht
- 250 g Pilze (Champignons, Pfifferlinge, je nach Saison)
- 2 Schalotten
- 1 Zehe Knoblauch
- 3 EL Sojasauce
- 250 g Sahne
- Salz, Pfeffer
- Öl zum Braten

Saucen Dips Marinaden Gewürze

Pilzrahmsauce

Entdecken Sie unser Rezept für eine cremige Pilzrahmsauce. Einfach nachkochen und genießen! Besuchen Sie Kochateliers für mehr köstliche Ideen.

So wird’s gemacht:

1. Die eingeweichten Steinpilze abgießen, die Flüssigkeit auffangen und durch ein Küchentuch filtern. Steinpilze fein hacken. Die Pilze putzen und je nach Größe vierteln oder achteln. Schalotten und Knoblauch fein schneiden.
2. In einer heißen (!) Pfanne die Hälfte der Pilze mit etwas Öl gut anbraten. Aus der Pfanne nehmen und zur Seite stellen. Nun in der Pfanne die restlichen Pilze mit etwas Öl 2 Minuten braten, dann die Schalotten, Steinpilze und den Knoblauch hinzugeben und kurz mitbraten. Salzen und mit der aufgefangenen Flüssigkeit und der Sojasauce ablöschen. Die Sahne hinzugeben und auf die gewünschte Konsistenz reduzieren. Zum Schluss die gebratenen Pilze hinzufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.