

Pilzsauce

Zutaten:

1 Paket Morcheln* (Alternativ: braune Waldchampignon)

1 Paket Steinpilze* (Alternativ: weisse Feldchampignon)

$\frac{1}{2}$ Zwiebel

50 g Butter

1 TL Kartoffelstärkemehl 1 dl Weisswein

2,5 dl Rahm

1 Bouillonwürfel

4 cm Knorr 'Sauce zu Braten' aus der Tube

2 TL Balsamico Essig

Zubereitung:

- Zwiebel dünn schneiden • Butter in Bratpfanne Zwiebeln „Goldig“ andünsten Morcheln dazugeben, Kartoffelstärkemehl darüber streuen, gut rühren
- Mit Weisswein ablöschen
- Bouillonwürfel unterrühren
- Rahm dazugeben
- Knorr 'Sauce zu Braten' beimischen (Achtung, muss heiss sein damit alles gut mischt) und ca. 15 Minuten köcheln. Balsamico unterrühren und fertig zum Servieren