

Duxelles - Sauce



- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Nicht nur eine Pilzfarce, sondern eine tolle Pilzsauce: Das ist die Duxelles. Ein Traditionsgericht der französischen Küche, das sich bis heute großer Beliebtheit erfreut.

Die Geschichte der Duxelles:

Der Name der Duxelles geht auf einen französischen Küchenchef des 17. Jahrhunderts zurück, der das Gericht nach seinem Dienstherrn benannt haben soll. Bis in das 18. Jahrhundert wurde das Gericht jedoch traditionell noch mit Krebsen hergestellt. Erst danach entwickelte es sich zu der berühmten Pilzfarce, die heute zahlreiche Fans der französischen Küche begeistert.

Traditionell wird Duxelles verwendet, um Fleisch zu füllen. Das wohl bekannteste Rezept hierfür ist das Beef Wellington. Aber auch als Garnitur oder Dip ist die Pilzfarce sehr beliebt. Wir zeigen Ihnen, wie Sie die Sauce ganz leicht selber machen können. So holen Sie sich ein Stück der französischen Küche zu sich nach Hause.

Wir wünschen **guten Appetit** und Viel Spaß beim Nachkochen!

Zutaten

- 250 g Waldpilze nach Angebot und Marktlage
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 1 El magerer Speck oder Schinken, gewürfelt
- 1 Tl Butter
- 150 ml brauner Bratensaft
- 1/8 l trockener Weißwein
- 1/2 Tl Tomatenmark
- 3 El gehackte Petersilie
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Zunächst die Pilze putzen, nicht waschen, sondern mit einer kleinen Bürste oder Küchenkrepp säubern. Wurzeln und schadhafte Stellen wegschneiden; klein würfeln.

Schritt2

Den Speck anbraten, die Zwiebeln dazu geben, glasig anschwitzen und die Platte hochschalten. Die Pilzwürfel dazu geben, 1 - 2 min. mit dem Tomatenmark zusammen anschwitzen, salzen und pfeffern.

Schritt3

Mit dem Weißwein ablöschen, fast völlig verkochen lassen. Dann folgt der braune Bratensaft, etwas verkochen. Nachschmecken und die gehackte Petersilie verrühren.

Hier gibt es noch mehr!

Sie können einfach nicht genug der französischen Küche bekommen? Dann sind Sie bei uns genau richtig! Wir haben Ihnen unsere beliebtesten Gerichte zusammengestellt. Lassen Sie sich inspirieren und perfektionieren Sie Ihre Kochkünste mit unseren Rezepten!

Wenn wir an Frankreich denken, darf eines natürlich nicht fehlen: Süßspeisen. Wir wäre es zum Beispiel mit dem französischen Klassiker Macarons? Eine Herausforderung, die es definitiv wert ist.

Oder suchen Sie doch nach etwas Herzhaftem? Dann empfehlen wir das Filet Mignon in einer köstlichen Rotweinsauce. Lassen Sie sich von der kulinarischen Vielfalt Frankreichs verzaubern!

Rezeptart: Braune Soßen

Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Kalorien (kcal) 130,6
- Fett (g) 4,1
- Kohlenhydrate (g) 3,0
- Eiweiß (g) 4,6

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/duxelles-sauce/>