

Sauce Provencale

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 0m
- **Zubereitungszeit:** 0m
- **Fertig in** 0m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '0', 'cook_time' : '0m', 'prep_time' : '0m', 'servings' : '4', 'yield' : " " });
```

Der Klassiker, zu gebratenem Fisch oder gegrilltem Fleisch

Zutaten

- 100 g frische Champignons in Würfeln
- 1 EL Peperoni, gewürfelt
- 1 mittelgroße Zwiebel, gehackt
- 2 Knoblauchzehen, fein geschnitten
- 1 EL gutes Olivenöl
- 1 dl trockener Weißwein
- 1 dl trockener Rotwein
- 1 ½ dl Bouillon
- 4 Oliven, schwarz, gewürfelt
- 4 Oliven, grün, gewürfelt
- 1 EL Provenzalische Kräuter, 2 El gehackte Petersilie
- Pfeffer aus der Mühle, 1 Prise Salz

Zubereitungsart

Schritt1

Der Ansatz:

Schritt2

Die Champignons putzen, nicht waschen, sondern mit einer kleinen Bürste säubern, in ½ cm große Würfel schneiden.

Schritt3

Das Olivenöl erhitzen, die Zwiebeln, Champignons, Peperoni, und Knoblauch dazugeben, 2 - 3 min. dünsten.

Schritt4

Mit dem Rotwein und der Bouillon ablöschen, 5 Minuten köcheln lassen.

Schritt5

Zuletzt die Oliven und die Kräuter dazu geben und ca. 3 min. weiter köcheln, reduzieren lassen, nachschmecken.

Schritt6

Mit der Einlage, Zwiebeln, Champignons, Peperoni, und Knoblauch servieren.

Rezeptart: Braune Soßen **Tags:** der klassiker

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