



Steinpilzrahm Sauce,

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Saisonal, passt zu Vielem, z. B.: Pilzsteaks und Schitzeln, Ragouts, Geschnetzeltem, Gehacktem oder Wild

Zutaten

- 30 g getrocknete Steinpilze für einen konzentrierten Geschmack
- 250 g frische Steinpilze, eingeweicht
- 1/4 l trockener Weißwein
- 1 kleines Gläschen brauner Kalbs - oder Rinderfond
- 1 - 2 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt, nach Größe
- 1 El Butter
- 100 g Sauerrahm oder Crème fraiche
- 100 g flüssige Sahne
- 1 Tl Mehl
- 1/2 Bündchen gehackte Petersilie oder Schnittlauch
- Knoblauchsatz, etwas Rosenpaprika, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitung:

Schritt2

Die getrockneten Steinpilze zunächst in 1/3 l Wasser einweichen, danach grob hacken.

Schritt3

Die frischen Steinpilze putzen, aber nicht waschen, sondern mit einer kleinen Bürste reinigen; in Scheiben schneiden.

Schritt4

Die Zwiebeln in der Butter anschwitzen, die Platte hochschalten die frischen und getrockneten Pilze dazu geben, anbraten. Das Mehl darüber stäuben, salzen, pfeffern und mit etwas Paprika dazu geben.

Schritt5

Die flüssige Sahne, den Sauerrahm und den Weißwein aufgießen, etwas köcheln lassen, dann den braunen Fond angießen.

Schritt6

3 - 4 min leise köcheln lassen, alles auf die benötigte Menge reduzieren lassen. , .

Schritt7

Köstlich über Steaks und Schnitzeln, Gehacktem, Geschnetzeltem, Ragouts und Wild

Rezeptart: Braune Soßen

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