

# 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/>