

Pilzsauce

1Stk. Schalotte
 Butter zum Dämpfen
500g Pilze, z.Bsp. Kräuterseitlinge, Champignons
3dl. Gemüsebouillon
1Becher Saucenhalbrahm
1Esl. Cognac
Salz, Pfeffer, Paprika, Thymian
Thymian frisch für die Garnitur

Zubereitung:

Pilze putzen und längs vierteln. Schalotte in Butter andämpfen, Pilze beifügen, mitdämpfen.

Mit Bouillon und Rahm ablöschen, aufkochen, würzen. 5-10 Minuten bis zur gewünschten Konsistenz köcheln.

Schmeckt herrlich zu den Polentaküchlein und den Malfatti mit Schwarzwurzeln