

# Rezept Pilz – Soße

## Rezept Pilz – Soße

### Zutaten:

100g Mittelalter Holländer  
250g Frische Champignons  
30g Butter  
1/8l Weißwein, trocken  
Saft einer ganzen Zitrone  
1 Becher Sahne  
1 Bund Schnittlauch  
1Teel. Speisestärke  
Schwarzen Pfeffer & Salz



### Zubereitung:

Käse entrinden und grob raspeln. Die Champignons in dünne Scheiben schneiden, und sofort mit Zitronensaft beträufeln. Zwiebel in kleine Würfel schneiden und im Topf mit Butter gelb dünsten.

Pilze und Wein zugeben und alles 10 Minuten bei milder Hitze zugedeckt ziehen lassen. Speisestärke mit der Sahne verquirlen und zur Soße geben und noch mal aufkochen lassen. Den Käse hineingeben und schmelzen lassen. Die Soße mit Salz und Pfeffer würzen. Schnittlauch zerkleinern und obendrauf dekorieren.

*zu den Butter und Marinaden Rezepten*

*zu den Grillrezepten*