

Champignonsoße



ZUTATEN	ZUBEREITUNG
2Zwiebel 5dag Butter	Zwiebel schälen, feinkwürfelig schneiden und in Butter goldgelb anrösten
50 dag Schwammerl (Champignon, Eierschwammerl, Herrenpilze)	Schwammerl waschen, putzen, blättrig schneiden und weichdünsten.
Salz Pfeffer Zitronensaft Suppenwürze Petersilie	mit den Gewürzen würzen
$\frac{1}{2}$ Becher Sauerrahm 2 EL Mehl $\frac{1}{2}$ l Wasser	Vermischen und in die Champignonsoße einrühren und einmal aufkochen lassen.