

Pilzrahmsauce

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

4 dl Bratensauce

200 g Pilze

0.5 dl Rahm

Zubereitung:

Braten-Fond mit Bratensauce ablöschen und aufkochen.

Pilze putzen, schneiden, in Bratensauce geben, leicht weiterköcheln und mit dem Rahm vor dem Anrichten verfeinern und abschmecken.

Sauce darf nicht mehr kochen!