

Pilze vorbereiten für Saucen (für 4 Personen)

Zutaten: ca. 300-400g frische Champignons
 Bratbutter
 1 kleine Zwiebel, fein gehackt
 Salz
 1 dl Weisswein
 1 EL Zitronensaft

Zubereitung:

Die Pilze grob reinigen, unterster Strunk wegschneiden und in Stücke schneiden.

Bratpfanne erhitzen, etwas Bratbutter begeben. Zwiebeln leicht andünsten. Pilze und Zitronensaft zugeben und ca. 1 Minute leicht mitdünsten. Mit Weisswein ablöschen. Salz begeben, Deckel auf die Pfanne. Pfanne vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

(Dies kann im Kühlschrank 1-2 Tage aufbewahrt werden)

Die Pilze mit der Flüssigkeit kann für Saucen oder Pilzschnitten verwendet werden.

Die Pilze können auch für Fondue Chinoise verwendet werden.