

## 83 Schwammerlsoße

Dieses Gericht hat im Sommer und Herbst Saison, mit Champignons ist die Soße aber ein Ganzjahresgericht!

### ZUTATEN

(für 4–5 Portionen)  
 700 g Pilze  
 2 El. Öl  
 1 kleine Zwiebel  
 Salz, Pfeffer, Oregano,  
 Rosmarin, Thymian  
 2 El. Mehl  
 ¼ l Sauerrahm  
 ½ Bd. Petersilie

### ZUBEREITUNG

- Schwammerl putzen, waschen und feinschneidig schneiden.
- Zwiebel fein hacken und mit den Schwammerln in Öl anrösten.
- Im eigenen Saft zugedeckt ca. 10 Min. dünsten lassen.
- Soße würzen.
- Rahm und Mehl versprudeln und die Schwammerln damit binden.
- Noch einmal aufkochen lassen.
- Mit Petersilie aufwerten.

### ARBEITSGERÄTE

- 1 Sieb mit Unterteller zum Waschen der Pilze
- 2 Auswiegelteller
- 1 Gemüseputzmesser
- 1 Schneidbrett
- 1 Universalmesser
- 1 Bratpfanne mit Deckel
- 1 Kochlöffel
- 1 Esslöffel

Zubereitungszeit: 40 Minuten

Neben Eierschwammerln können auch diese Pilzsorten (auch gemischt) verwendet werden:



Austernpilze



Steinpilze



Kräuterseitlinge