

Steinpilzrahmsauce

für 1 Person

Vorbereitungszeit

5 Minuten

Kochzeit

5 Minuten aktiv, 30 Minuten passiv

Menukosten ca.

Chf. 1.70

Nährwert pro Rezept

185 Kcal, 12 g Fett, 3 g KH

Zutaten

8 g Butter

10 g Zwiebeln, fein hacken

10 g Steinpilze eingeweicht, würfeln

1 andünsten

20 cl Weisswein

2 ablöschen und einreduzieren

4 g Demi Glace (RL Gewürz)

3 cl Rahm

einsfürAlles (RL Gewürz)

3 aufkochen
nach Belieben würzen