

Pilzsoße

(für 2 Personen)

zu Semmel-/Brezenknödeln, Pasta oder kurz
gebratenem Fleisch

Zutaten:

200-250 g frische Austernpilze (ohne Stiel)
(oder Hälfte Austernpilze, Hälfte Shiitake)

1-2 Schalotten (je nach Größe)

1 Handvoll frische Petersilie

250 ml Gemüsebrühe

100 ml Sahne (oder vegane Alternative)

1 EL Worcestersoße

2-3 EL Sojasoße

1-2 TL Speisestärke (je nach gewünschter Bindung)

1 Prise Muskatnuss

Pfeffer, eine Prise Chilisalز

Rapsöl zum Anbraten

Zubereitung:

- Pilze in dünne Streifen schneiden. Schalotten in feine Würfel schneiden.

TIPP: Bei sehr großen Austernpilzen kann der Stielansatz etwas zäh sein. Einfach herausschneiden oder sehr fein hacken.

- Pfanne dünn mit Öl ausstreichen (zu viel Öl wird von den Pilzen aufgesogen) und die Pilze darin einige Minuten anbraten.
- Schalottenwürfel zugeben und einige Minuten mitdünsten.
- Mit 200 ml der Gemüsebrühe ablöschen (50 ml der Gemüsebrühe zum späteren Binden übrig lassen).
- Sahne einrühren. Worcestersoße und Sojasoße zugeben.
- Mit Muskatnuss und Pfeffer würzen.



- Zugedeckt ca. 10 Minuten bei niedriger Hitze köcheln lassen.
- Speisestärke in die restliche (kalte) Gemüsebrühe einrühren, zur Soße geben und verrühren.
- Kurz aufkochen lassen, bis die Stärke abbindet.
- Evtl. noch mit etwas Chilisalز abschmecken.
- Petersilie hacken und zugeben. Nicht mehr kochen.
- Fertig.