

Cremige Pilz-Sauce

Im Herbst koche ich gerne mit Pilzen. Eines unserer liebsten Essen im Herbst ist Röstli mit einer cremigen Pilz-Sauce.

Zutaten:

- 15 Champignons, 15 Eierschwämme (oder andere Pilze)
- 1 grosse Zwiebel (und je nach Jahreszeit $\frac{1}{2}$ Zucchetti)
- 10 Cherry-Tomaten oder 5 getrocknete Tomaten (je nach Jahreszeit)
- Vegane Worcestersauce
- 1 EL Tomatenmark
- 1dl Marsala
- 2dl Weisswein
- 2dl Rahm (unsere vegane Variante: Reisdrink oder Haferdrink / geht auch mit Sojadrink, was ich jedoch nicht so mag)
- Olivenöl
- Frischer [Schnittlauch](#) und frische Petersilie
- (Kräuter-) Salz
- Pfeffer



Zubereitung:

Die Pilze und ev. Zucchini und Cherry-Tomaten waschen.

Die Pilze, die Zwiebel und ev. Zucchini in Scheiben schneiden.

Die Cherry-Tomaten der Länge nach halbieren oder die getrockneten Tomaten fein schneiden.

Die Zwiebeln salzen, damit sie Wasser lassen.

Die frischen Kräuter klein schneiden. In der kalten Jahreszeit nehme ich die frischen Kräuter aus dem Tiefkühler.

Die Pilze mit 2 EL Öl auf hoher Hitze und kurz anbraten. Pilze zur Seite stellen.



Die Zwiebeln und Gemüse mit 3 EL Öl glasig dünsten.

Einige Tropfen Worcestersauce und Tomatenmark beifügen und kurz mitdünsten.

Mit Marsala und Weisswein ablöschen und die Sauce ca. 5 – 10 Minuten auf kleiner Hitze köcheln lassen.

Mit (Kräuter-)Salz und Pfeffer abschmecken.



Rahm und frische Kräuter beifügen und kurz aufkochen lassen.
Die Pilze wieder beifügen.



Wir mögen die Sauce vor allem zu Röstli. Jedoch passt sie gut auch zu Polenta, Salzkartoffeln, Reis oder Nudeln.

Dieser Artikel wurde am 09.10.2016 veröffentlicht.