

Champignonsoße



ZUTATEN	ZUBEREITUNG
2 Zwiebel 5 dag Butter	Zwiebel schälen, feinwürfelig schneiden und in Butter goldgelb anrösten
50 dag Schwammerl (Champignon, Eierschwammerl, Herrenpilze)	Schwammerl waschen, putzen, blättrig schneiden und weichdünsten.
Salz Pfeffer Zitronensaft Suppenwürze Petersilie	würzen
$\frac{1}{2}$ Becher Sauerrahm 2 EL Mehl $\frac{1}{2}$ l Wasser	vermischen und in die Champignonsoße einrühren und einmal aufkochen lassen.