CHAMPIGNOSN-SAUCE UND RAHMGEMÜSE

(für 6 Personen)



Zutaten

- 1,5 EL Butter
- 5 Champignons in feine Scheiben geschnitten
- 1 EL Mehl
- 2 EL Brandy (oder Cognac)
- 185 ml Rinderbrühe
- 125 ml Schlagobers
- 2 TL grob gestoßene Pfefferkörner
- Reste vom Missio-Schoko-Gupferl

Zubereitung

1. Champignons in Butter goldbraun anschwitzen, mit Mehl bestäuben und gut verrühren.
2. Brandy ca. 1 Minute köcheln und mit der Brühe aufgießen. Ca. 3 Minuten köcheln lassen.
3. Schlagobers, Pfeffer, Schoko-Gupferl-Krümel und Pilz-Mix dazugeben. Gut verrühren und ca. 5 Minuten leicht köcheln lassen – bis die Sauce eindickt.

RAHMGEMÜSE

Zutaten

- 1 EL Butter
- 1 kleine Zwiebel, klein gewürfelt
- 3 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 250 g Karotten, mit Wellenmesser in Scheiben geschnitten
- 250 g Karfiol
- 200 g Erbsen, aufgetaut
- 180 g Mais
- 120 ml Gemüsebrühe
- 250 g Sauerrahm
- 1 EL Dijon-Senf
- ½ EL Zitronensaft
- Salz, Pfeffer, Chili

Zubereitung

1. Zwiebel in Butter anschwitzen, Knoblauch mitdünsten.
2. Karotten, Karfiol-Röschen hinzugeben und mitrösten.
3. Mit Gemüsebrühe aufgießen und ca. 7 Minuten dünsten.
4. Erbsen und Mais dazugeben und 3 Minuten mitdünsten.
5. Mit Senf, Zitronensaft, Salz, Pfeffer, Chili abschmecken.
6. Mit Gemüsebrühe aufgießen und ca. 7 Minuten dünsten.

Foto: Missio