



## Sauce

# Champignonsauce

Rezept für 4 Personen

**Zutaten:**

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

100 gr Champignons (blättrig geschnitten), vorzugsweise braune (sind kräftiger im Geschmack)  
30 gr Butter,  
4 dl heller Fond (siehe Rezept heller Fond auf meiner Webseite)  
Petersilie

**Zubereitung:**Champignons  
Heller Fond

Die Champignons in der Butter dünsten. Mit hellem Fond ablöschen und einkochen lassen. Evtl. Rahm beifügen (siehe nachfolgenden Tipp).

Petersilie

Vor dem Servieren mit Petersilie bestreuen.

**Tipp:**

Die Champignonsauce kann durch Zugabe von 1 dl Rahm zusätzlich verfeinert werden.

**Hinweis:**

Die Zubereitung der in diesem Rezept benötigten Grundsauce «Heller Fond» finden Sie auf meinen Webseiten:

[www.hans-ruedi.ch](http://www.hans-ruedi.ch) -> Rezepte -> Saucen -> Grundsaucen -> Heller Fond.pdf