



Rahmchampignons

Man nehme für 4 Portionen:

400 g Champignons	je nach Größe passend schneiden („mundgerecht“)
40 g Butter	in einer Pfanne erhitzen und 350 g von den Champignons darin braten. Salzen und pfeffern.
1 TL Rohrzucker	
2-3 EL neutrales Öl	
200 g Zwiebeln	halbieren, pellen, würfeln, das Öl erhitzen und mit dem Zucker darin schmoren, bis sie braun sind. Salzen.
10 g getrocknete Steinpilze	
500 ml Gemüsebrühe	aufkochen und die Steinpilze zugeben. Dann vom Herd nehmen und 30 Min. ziehen lassen. Pilze herausnehmen, ausdrücken und hacken.
ca. 50 g Mehlbutter, evtl. mehr	
4 Zweige Estragon	Blätter von den Stielen zupfen und fein hacken.
100 ml Sahne	
1-2 TL Dijonsenf	
Salz	
schwarzen Pfeffer aus der Mühle	

- Restliche 50 g Champignons zu den Zwiebeln geben und noch eine Weile mitschmoren. Etwas Brühe zugeben und die Masse pürieren. Restliche Brühe zugeben und alles mit Mehlbutter binden. Die Soße soll dafür 10 Minuten köcheln.
- Die Sahne, die gebratenen Pilze und den Estragon unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Dijonsenf abschmecken. Nicht mehr kochen.

Dazu: gebratenes Hähnchen- oder Schweinefleisch, Nudeln oder Knödel und trockenen Weißwein