

Jaegersosse Martin's Art

- Menge: 3 Portionen
- Dauer:
 - Vorbereitung: 15-20 min
- Preis: ~3.00€

Zutaten

- 150g Pilze (z.B. Champions)
- 100ml Schlagsahne
- 1 Tl. Gemuesebruehe
- 1 Tl. Mehl
- Butter
- Prise Salz
- Prise Pfeffer
- Prise Zucker

Zubereitung

- Pilze schneiden
- Mit Butter anbraten
- Wenn die Pilze durch sind das Mehl hinzugeben und so eine Art Mehlschwitze machen
- Die Gemuesebruehe mit ~200-250ml Wasser vermengen und die Pilze damit abloeschen
- Zum Kochen bringen und kurz koecheln lassen
- Die Sahne hinzugeben und noch ein wenig kocheln lassen
- Nach bedarf Prise Zucker und Salz hinzugeben
- Gut mit Pfeffer wuerzen

Ergebnis

put images here

Credits

- MaddinTribled (Martin Gafert)

Revision #1

Created 2019-12-21 12:18:44 UTC by Martin Gafert

Updated 2020-01-06 13:27:35 UTC by Martin Gafert