

Jägersauce



Zutaten für 10- 12 Portionen:

60 g Butter
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
2 EL Tomatenpürree
200 g Speckwürfel
200 g getrocknete Waldpilze oder Steinpilze
3 dl Weisswein
80 g Mehl
5 dl Gemüse- oder Rindsbouillon
3 dl Vollrahm
Salz, Pfeffer, Paprika

Zubereitung:

Die Pilze im Weisswein aufweichen lassen, gut abtropfen lassen und den Weisswein zurück behalten.

Die geschälte Zwiebel und Knoblauch fein hacken.

In einer Pfanne die Butter erhitzen und die Speckwürfel, Zwiebel und Knoblauch anschwitzen.

Die eingeweichten Pilze, das Tomatenpürree und den Paprika begeben und etwas mitdünsten.

Das Mehl zuschütten und gut verrühren.

Mit dem Weisswein, der Bouillon und dem Rahm ablöschen und etwa 30 Minuten köcheln lassen.

Vor dem Servieren die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.