

Bioland-Hof Garrelt Agena

Hagenpolder 1
26736 Krummhörn-Schoonorth
Telefon: 04920 - 318
Fax: 04920 - 1339
eMail: info@biolandhof-agena.de
www.biolandhof-agena.de



Pilz-Maronen-Soße

1 Schalotte	fein würfeln, in einer Pfanne in
2 EL Öl	glasig dünsten.
1 Knoblauchzehe	fein hacken, zu den Zwiebeln geben.
300 g Champignons	putzen, kleinschneiden, in die Pfanne geben und ca. 5 Min. braten.
1 TL Paprikapulver	darüber stäuben, kurz mitrösten. Mit
1 Schuss Rotwein	ablöschen.
150 g Maronen	(vorgegart) halbieren, zusammen mit
300 ml Gemüsebrühe	zu den Pilzen geben
1 TL Speisestärke	mit wenig kaltem Wasser verrühren und unter Rühren
	in die Pfanne geben. Die Soße einige Minuten
	köcheln lassen, mit
Sojasoße,	
Salz, Pfeffer	und
Muskatnuss	würzen. Zum Schluss
100 g Creme fraiche	unterrühren. Man kann natürlich auch einen Teil der
	Champignons durch andere Pilze, wie Shiitake,
	ersetzen. Diese Soße schmeckt besonders gut zu
	Bandnudeln oder Knödeln.

