Jägersauce

Diese würzige, leckere Sauce passt sehr gut zu Schnitzel, Braten, Steak und Co.

Für 2 – 3 Portionen :

etwas Butterschmalz zum Anbraten

3 Schalotten (oder eine große Zwiebel), ein kleine Würfel geschnitten

400 gr. frische Champignons, in Scheiben geschnitten

2 EL Tomatenmark

1 EL Mehl, instant

250 ml Weißwein, trocken

200 ml Sahne

1 EL Sojasauce

2 EL glatte Petersilie, fein gehackt

2 TL gekörnte Brühe

Salz, Pfeffer

Die Schalottenwürfel in Butterschmalz anschwitzen. Champignons zufügen. Unter Rühren

anbraten.

Ein „Loch“ in der Mitte machen. Das Tomatenmark darin anrösten und anschließend gut mit den Pilzen vermengen. Mit Mehl bestäuben und etwas bräunen lassen.

Mit Weißwein ablöschen. Gekörnte Brühe einrühen. Etwas reduzieren lassen.

Sahne angießen. Alles etwas dicklich einkochen lassen.

Mit Salz, Pfeffer und Sojasauce abschmecken.

Vor dem Servieren die Petersilie unterrühren.

Qu

elle : chefkoch