



# Cremige Pfifferling-Rahm-Sauce

PORTIONEN: 4

WWW.LINDCHEN.DE

## Zutaten

300 g frische Pfifferlinge

1 kleine Zwiebel

2 Knoblauchzehen

1 EL Butter

150 ml Sahne

100 ml Gemüsebrühe

100 ml trockener Weißwein

1 TL Mehl (optional, für extra Bindung)

Salz und Pfeffer nach Geschmack

Frische Petersilie zum Garnieren

## Zubereitung

Die Pfifferlinge gründlich reinigen. Am besten benutzt man dazu eine kleine Bürste oder ein trockenes Tuch, da sie Wasser nicht gut vertragen. Größere Pilze eventuell halbieren. In einer großen Pfanne die Butter bei mittlerer Hitze schmelzen lassen. Die Zwiebel fein würfeln und zusammen mit dem gehackten Knoblauch in die Pfanne geben. Alles glasig anbraten, ohne es zu bräunen. Die vorbereiteten Pfifferlinge in die Pfanne geben und etwa 5-7 Minuten anbraten, bis sie leicht gebräunt und der Pilzduft intensiv ist. Mit Weißwein ablöschen und kurz aufkochen lassen, damit der Alkohol verdunstet. Danach die Gemüsebrühe und die Sahne einrühren. Die Sauce bei schwacher Hitze etwa 10 Minuten köcheln lassen, bis sie leicht eingedickt ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Lindchen**  
schmeckt