

Jägersauce (Sauce chasseur) FOOD STOCK

Für 4 Personen
Dauer: ca. 30 min.

Zutaten

- 250 g Champignons (in Scheiben)
- 2 Schalotten (in Würfeln)
- 250 ml Weisswein
- 300 ml Braune Grundsauce
- 30 g Butter
- einige Stängel Petersilie
- Salz, Pfeffer
- ca. 3 EL Butter zum Sautieren



Zubereitung

1. Die Butter zum Sautieren in einer Sauteuse erhitzen (falls nicht vorhanden, einen Wok oder eine Bratpfanne nehmen)
2. Champignons und Schalottenwürfel in die Butter geben und unter ständigem Schwenken sautieren, bis alles gleichmässig gebräunt ist
3. Mit dem Weisswein ablöschen und auf die Hälfte einkochen lassen
4. Braune Grundsauce dazugeben, gut vermischen und 5 min. köcheln lassen, in der Zwischenzeit die Petersilie hacken
5. Die Butter in Scheiben zur Sauce geben, schmelzen lassen und einrühren (wer möchte, kann jetzt noch einen Schuss Sahne dazugeben)
7. Petersilie dazugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken
8. Zu gebratenem Rindfleisch, Schnitzel oder Wild servieren