Omas Jägersoße mit Pilzen

Zutaten für 5 Portionen:

- 1 Zwiebel
- 15 g getrocknete Pilze (oder ca. 150 g frische Pilze)
- 2 EL Butter
- 150 ml Gemüsebrühe
- 200 ml Milch
- 1 EL Tomatenmark
- 100 ml Sahne
- 20 g Weizenmehl
- 1 TL Sojasauce
- Pfeffer
- Salz

Arbeitszeit:	ca. 10 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 10 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 20 Minuten

Zubereitung:

1. Schäle die Zwiebel und schneide sie in kleine Würfel.
2. Weiche die Pilze in ca. 100 ml Wasser ein.
3. Brate die Zwiebelwürfel in der Butter an. Gib die eingeweichten Pilze samt Wasser dazu. Brate sie ein paar Minuten mit.
4. Rühre das Tomatenmark und das Mehl unter.
5. Gieße die Brühe, die Milch und die Sahne an. Koche die Sauce auf.
6. Püriere die Jägersauce und schmecke sie mit Sojasauce, Pfeffer und Salz ab.
7. Lasse sie noch 5-10 Minuten köcheln. Dabei wird sie cremiger und dickflüssiger.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.