

## Pilz-Rahm-Soße mit Maipilzen

Maipilze  
Salz, Pfeffer  
Butter  
Mehl  
Sahne  
Zitronensaft, alternativ trockener Weißwein  
Petersilie



Die grob geschnittenen Pilze in leicht gesalzenem Wasser einige Minuten kochen.

Auf einem Sieb abtropfen lassen, dabei den Kochsud unbedingt aufbewahren.

Die Butter zerlassen, darin das Mehl anschwitzen (Helle Mehlschwitze) und mit der Pilzbrühe zu einer sämigen Soße glattrühren.

Noch etwas köcheln lassen, pfeffern, je nach Bedarf nachsalzen und die Sahne zugeben. Mit Weißwein oder Zitronensaft abschmecken und die Pilze unterheben. Nun mit frischer, kleingeschnittener Petersilie bestreuen.

Ich mag dazu ganz gern einen gut gewürzten Reis, z.B. einen Safranreis.

Guten Appetit wünscht der Nobi

Das Rezept stammt aus dem Buch:  
Frieder Gröger „Pilze und Wildfrüchte selbst gesammelt und zubereitet“.  
Verlag für die Frau, DDR, Leipzig, 1. Auflage 1982