Champignon-Rahmsauce aus dem Thermomix®

© Herzhafter Gugl

25 Min.

leicht

4 Portionen

Unser Rezept-Team hat für euch **40 köstliche neue Saucenrezepte für jeden Tag** entwickelt und übersichtlich zuzammengestellt. Egal ob **zu Fleisch, zu Fisch, zu Pasta oder zu Gemüse** - bei diesen Saucenhits ist für jeden etwas dabei. Und wenn es richtig schnell gehen muss, kommen die praktischen **Fixpulver** zum Einsatz!

- **FLEISCH** Champignon-Rahmsauce, Jägersauce, Pfeffer-Rahm-Sauce, Zigeunersauce, Schnitzelsauce, Steaksauce, Preiselbeersauce, Rotwein-Schalotten-Sauce, Zwiebel-Rahm-Sauce, Zwiebelsauce, Currywurstsauce
- **FISCH** Zitronensauce, Dill-Kräuter-Sauce, Senfsauce, Meerrettich-Sauce
- **PASTA** Tomatensauce, Bolognese-Sauce, Arrabbiata, Kräuter-Sahne-Sauce, Schinken-Sahne-Sauce, 4-Käse-Sauce, Pesto Calabrese, Pesto Genovese, Pesto Rosso, Ricotta-Walnuss-Pesto
- **GEMÜSE** Käse-Béchamel-Sauce, Curry-Rahm-Sauce, Kräuter-Sauce, Sauce Hollandaise
- **FIXPULVER** Fix für „alles braun“, Fix für „alles hell“, Fix für „alles Curry“, Fix für „alles Tomate“, Fix für helle Sauce, Fix für Sauce Hollandaise, Fix für Lasaggne, Fix für Spaghetti Bolognese, Fix für Gulasch, Fix für Chili con Carne, Würzpaste à la Miracoli

Für unsere Newsletter-Leser/innen gibt es das Rezepte mit Herz E-BOOK "Saucen" jetzt als Treuebonus zum Downloaden und Ausdrucken!

Zutaten-Einkaufsliste

☐	**1**	Zwiebel
☐	**40 g**	Butter
☐	**250 g**	Champignons
☐	**40 g**	Mehl
☐	**200 g**	Schlagsahne
☐	**200 g**	Gemüsebrühe
☐	**100 g**	Weißwein (optional, ansonsten einfach mehr Gemüsebrühe nehmen)
☐		Salz, weißer Pfeffer

Zubereitung

1. Zwiebel abziehen und in den Mixtopf geben, 5 Sek./Stufe 5 zerkleinern. Butter hinzufügen und 3 Min./120 ° C (TM 31: Varoma) /Stufe 1 andünsten.

2. Champignons putzen und von Hand in Scheiben schneiden, in den Varoma legen.

3. Mehl, Sahne, Gemüsebrühe und Weißwein in den Mixtopf geben, Varoma mit den Champignons aufsetzen und 15 Min./Varoma/Stufe 1 dünsten. Varoma abnehmen, Mixtopfdeckel aufsetzen und die Garflüssigkeit 10 Sek./Stufe 10 aufsteigend pürieren (wer es noch feiner haben möchte, püriert erneut 10 Sek./Stufe 10).

4. Champignons von Hand unterheben.

Nährwertangaben

Pro Portion: ca. 150 kcal – 5 g E – 7 g F – 15 g KH