

## Rahm-Schwammerl



### Zutaten (für 4 Portionen):

- 750 g Weiße o. braune Champignons
- 500 ml Sahne
- 1 Große weiße Zwiebel
- 2 Zehen Knoblauch
- 50 ml Weißwein
- 75 g Butter
- Salz, Pfeffer

### So geht's:

- Champignons von Erde befreien unbedingt NICHT mit Wasser waschen
- Champignons vierteln, Zwiebel und Knoblauch fein würfeln
- Champignons gold-braun in einer hohen Pfanne mit 2 EL Öl anbraten
- Zwiebel und Knoblauch dazugeben und mit anbraten
- Großzügig salzen und pfeffern
- Mit Weißwein ablöschen
- Mit Sahne aufgießen und bei mittlerer Hitze einköcheln lassen