Champignon-Zwiebel-Sauce

Zutaten für 4 Personen

- Champignons braun 100 g
- Zwiebel frisch 1 gr.
- Butterschmalz 1 EL
- Tomatenmark 1 EL
- Mehl 2 EL
- Rinderfond 150 ml
- Rotwein 100 ml
- Kräutersalz etwas
- Pfeffer etwas
- Chilli (Cayennepfeffer) etwas

Zubereitung:

- Champignons putzen und dann klein schneiden. Zwiebel schälen und klein schneiden oder hacken.
- Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, Pilze und Zwiebel darin andünsten.
- Dann Tomatenmark dazugeben und kurz mitdünsten. Dann Mehl darüberstreuen und anschwitzen.
- Mit Fond und Wein ablöschen. nach Geschmack würzen.
- Auf kleinster Stufe mit Deckel ca. 15-20 Minuten garen lassen. Den Deckel nach der Hälfte der Kochzeit abnehmen, damit die Sauce etwas dicker wird. (Meine ist mir diesmal etwas zu dickflüssig geworden, da ich keinen Deckel benutzt habe, aber geschmeckt hat sie trotzdem.)
- Danach evt. nochmals abschmecken. Wer mag kann die Sauce natürlich auch noch pürieren.