

Pilzsauce

von Achim Stößer (achim-stoesser.de)

- 1 Grundrezept Saucenbaukasten "dunkle Sauce" (saucenbaukasten/) (aber nur 1 T Gemüsebrühe)
- 50 g Pilze (z.B. Shiitake, Pfifferlinge, Austernseitlinge)
- 1-2 TL Margarine zusätzlich
- 1/2 T Sojamilch
- 1-2 TL Essig
- 1-2 TL Sojasauce
- 2 Pr Pfeffer
- etwas Petersilie (optional)

- Sojamilch mit dem Essig verrühren.
- Pilze putzen und ggf. halbieren, vierteln oder in Scheiben schneiden.
- In 2/3 der Margarine andünsten.
- Weiter wie Grundrezept, 1/2 T Gemüsebrühe durch die angedickte Sojamilch und Sojasauce ersetzen.
- Mit Pfeffer abschmecken.
- Nach Wunsch Petersilie darüberstreuen.