



## Tillman's Rezept-Tipp

### **Jäger-Sauce**

Zubereitung: Die Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Die Zwiebeln häuten und in sehr feine Würfel schneiden.

Den Speck mit den gewürfelten Zwiebeln in einer Pfanne braten, bis alles Farbe annimmt. Die Pilzscheiben dazugeben und bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten weiterschmoren. Mit der Sahne auffüllen und weiter köcheln lassen, bis die gewünschte Sämigkeit der Soße erreicht ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

**Zutaten: 200g Champignons, 1 Zwiebel, 200g Speck (geräuchert), 2 Becher Sahne, Salz und Pfeffer**

*Tillman's wünscht Ihnen „Guten Appetit“*

