

## Jägersauce

4 Schalotten  
75g kleine Champignons  
50g Butter  
1/8 l trockener Weißwein  
200ml Demiglace  
Salz, weißer Pfeffer  
1 EL gehackte Petersilie

Die Schalotten schälen und sehr fein würfeln. Die Champignons putzen, nicht waschen, nur mit Küchenpapier abreiben. In hauchdünne Scheiben schneiden. Beides in 25g Butter braten, bis die Schalotten glasig sind. Wein angießen und bei starker Hitze um die Hälfte einkochen lassen. Demiglace zufügen, aufkochen und 5 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Neben dem Herd die restliche Butter in Flöckchen einschwenken. Die Sauce mit Petersilie vermischt rasch servieren.