



# Sauce Provencale

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 0m
- **Zubereitungszeit:** 0m
- **Fertig in** 0m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '0', 'cook_time' : '0m', 'prep_time' : '0m', 'servings' : '4', 'yield' : " " });
```

Der Klassiker, zu gebratenem Fisch oder gegrilltem Fleisch

## Zutaten

- 100 g frische Champignons in Würfeln
- 1 EL Peperoni, gewürfelt
- 1 mittelgroße Zwiebel, gehackt
- 2 Knoblauchzehen, fein geschnitten
- 1 EL gutes Olivenöl
- 1 dl trockener Weißwein
- 1 dl trockener Rotwein
- 1 ½ dl Bouillon
- 4 schwarze Oliven (gewürfelt)
- 4 grüne Oliven (gewürfelt)
- 1 EL Kräuter de Provence
- 2 El frische Petersilie
- Pfeffer aus der Mühle, 1 Prise Salz

## Zubereitungsart

### Schritt1

Der Ansatz:

### Schritt2

Die Champignons putzen, nicht waschen, sondern mit einer kleinen Bürste säubern, in ½ cm große Würfel schneiden.

### Schritt3

Das Olivenöl erhitzen, die Zwiebeln, Champignons, Peperoni, und Knoblauch dazugeben, 2 - 3 min.

dünsten.

#### **Schritt4**

Mit dem Rotwein und der Bouillon ablöschen, 5 Minuten köcheln lassen.

#### **Schritt5**

Zuletzt die Oliven und die Kräuter dazu geben und ca. 3 min. weiter köcheln, reduzieren lassen, nachschmecken.

#### **Schritt6**

Mit der Einlage, Zwiebeln, Champignons, Peperoni, und Knoblauch servieren.

**Rezeptart:** Braune Soßen **Tags:** der klassiker

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/sauce-provencale/>