

Rezept

Pfifferlingragout mit Heidelbeeren

Ein Rezept von Pfifferlingragout mit Heidelbeeren, am 20.04.2024

Zutaten

| | |
|-----------------------------------|--|
| 600 g frische Pfifferlinge | 1 gehäufter EL Mehl |
| 3 Schalotten | 1 EL Butterschmalz |
| 200 g Sahne | 200 ml Gemüsebrühe |
| 1 Handvoll Heidelbeeren | 1 EL frisch gehackte Petersilie |
| 1-2 EL Zitronensaft | Salz |
| Pfeffer | |

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min
| **Pro Portion** Ca. 225 kcal

Zubereitung

1. Die Pfifferlinge putzen, Stiele kürzen. Pilze mit Mehl bestäuben (bindet Schmutz), kurz in stehendem Wasser waschen, dann in einem Sieb waschen. Die Pilze mit Küchenpapier sehr gut trocken tupfen.
2. Schalotten schälen und in kleine Würfel schneiden. Das Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen. Die Pfifferlinge kurz darin anbraten. Schalotten dazugeben und 5 Min. unter Rühren mitbraten.
3. Die Sahne und die Gemüsebrühe dazugießen und ca. 5 Min. bei mittlerer Hitze einkochen lassen. Die Heidelbeeren waschen und unterrühren. Alles mit Petersilie, Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.