

Rezept

# Pfifferlingragout mit Heidelbeeren

Ein Rezept von Pfifferlingragout mit Heidelbeeren, am 20.04.2024

## Zutaten

<b>600 g</b> frische Pfifferlinge	<b>1</b> gehäufter EL Mehl
<b>3</b> Schalotten	<b>1 EL</b> Butterschmalz
<b>200 g</b> Sahne	<b>200 ml</b> Gemüsebrühe
<b>1 Handvoll</b> Heidelbeeren	<b>1 EL</b> 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.