

Rezept

Pilzragout mit Sahne

Ein Rezept von Pilzragout mit Sahne, am 23.04.2024

Zutaten

800 g gemischte Waldpilze (das Richtige für echte Pilzkenner, die ganz sicher bei der Auswahl sind), Steinpilze oder Zuchtpilze	2 Schalotten
2 EL Butter	2 Knoblauchzehen
100 ml trockener Weißwein oder Gemüsebrühe	1 kleines Bund Petersilie
Salz	2 TL Mehl
1 EL frisch gepresster Zitronensaft	150 g Sahne
	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 230 kcal

Zubereitung

1. Von den Pilzen alle schlechten Stellen mit dem Messer abschneiden. Die Pilze mit feuchtem Küchenpapier sauber abreiben und in feine Scheiben schneiden.
2. Die Schalotten und den Knoblauch schälen und fein schneiden oder hacken. Die Petersilie abbrausen und gut trocken schütteln, die Blättchen von den Stängeln zupfen und fein hacken.
3. Die Butter in einer Pfanne schmelzen. Die Schalotten und den Knoblauch darin andünsten. Die Pilze dazugeben und bei starker Hitze unter Rühren etwa 5 Minuten braten, bis sie zusammengefallen sind. Dann Mehl über die Pilze stäuben und anbraten. Mit Wein oder Brühe und Sahne aufgießen und offen etwa 5 Minuten bei mittlerer Hitze kochen lassen.
4. Zum Schluss die Petersilie unter die Pilze mischen und das Ragout mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Gleich auf den Tisch stellen.