

Rezept

Pilz Bourguignon

Ein Rezept von Pilz Bourguignon, am 19.04.2024

Zutaten

550 g gemischte Pilze (z. B. Shiitake, Austernpilze, Portobello)	100 g kleine Zwiebeln
1 kleine Möhre	2 Knoblauchzehen
1 EL Olivenöl	1 EL Butter
1 EL Mehl	8 Zweige Thymian
1 EL Ketchup	100 ml Rotwein
Pfeffer	Salz
	250 ml Gemüsebrühe

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 320 kcal

Zubereitung

1. Die Pilze putzen, bei Bedarf mit einem Tuch abreiben und klein schneiden. Zwiebeln und Knoblauch schälen. Die Zwiebeln je nach Größe halbieren oder vierteln, die Knoblauchzehen fein würfeln. Die Möhre putzen, schälen und grob raspeln.
2. Butter und Olivenöl in einem großen Topf erhitzen und die vorbereiteten Zutaten hineingeben. Alles bei mittlerer Hitze unter Rühren anschwitzen, bis die Pilze leicht gebräunt sind. Den Thymian waschen und trocken schütteln. Die Blättchen abstreifen und mit in den Topf zu der Pilzmischung geben.
3. Das Mehl einstreuen und untermischen. Den Rotwein angießen und kurz aufkochen. Die Hitze reduzieren, den Ketchup hinzufügen und alles mit Salz und Pfeffer würzen. Die Gemüsebrühe dazugeben und alles offen 25 Min. bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Zum Schluss das Pilz Bourguignon nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren, z. B. mit Baguette.